

SOC CHEF



Fundador y Gerente de SOC Chef

¡Compartamos la misma pasión por lo bueno y por lo sano!

Os presentamos nuestro catálogo 2020, lleno de **novedades**.

Como siempre, productos 100% naturales, productos respetuosos con el medio ambiente, más sabores y más soluciones para diferenciaros por la calidad, por el surtido y por la creatividad.

Seguimos estando muy atentos, como siempre, a lo que hace que en SOC Chef seamos diferentes:

- Ofrecer a los chefs **productos y soluciones 100% naturales**, para que expreséis vuestra creatividad y sorprendáis a vuestros clientes a partir de productos sanos.
- **Ser transparentes con nuestros clientes** es nuestro compromiso a diario. Organismos independientes certifican nuestra calidad.
- Establecer relaciones estrechas y duraderas con los productores de materias primas con los que colaboramos alrededor del mundo, y que cumplen nuestro nivel de exigencia y nuestros requisitos de calidad, practicando el **comercio justo**.

2020 es un año importante para SOC Chef.

Con mi amigo Martín Berasategui como asesor, **abarcaremos toda la gastronomía**.

En aplicaciones y en desarrollos, tanto para la cocina y la pastelería como para la gastronomía líquida.

Nos une la amistad y la misma pasión por la gastronomía y los productos naturales.

Con la misma ilusión, las mismas inquietudes y ganas de superación del inicio, seguiremos desarrollando y ofreciendo lo mejor para estimular la creatividad de los chefs, **inspirándonos en la naturaleza**.

Christophe Maudieu

Apreciado amigo,

Digo y repito siempre que el mejor libro lo ha escrito la naturaleza.

Me encanta la naturaleza, sus olores, sus sabores, su diversidad y mi cocina respeta la naturaleza.

Desde la naturaleza empiezan los platos, salados y dulces.

Después la magia la ponemos los cocineros profesionales, apasionados por nuestra gran y bonita profesión para crear emociones gustativas.

Estoy orgulloso de colaborar con tu empresa Christophe y acompañaros en vuestro camino compartiendo mis conocimientos y mi visión.

Doy importancia a nuestra colaboración porque al igual que yo, en SOC Chef tenéis un profundo respeto a la naturaleza y ponéis al alcance de los profesionales que somos, unas materias primas de excelsa calidad para crear sin parar.

Con estima,



Martín Berasategui .



Martín Berasategui nace en 1960 en San Sebastián. Su formación como cocinero y gran parte de su vida se relacionan con el Bodegón Alejandro, popular casa de comidas regentada por sus padres y su tía, situada en la parte vieja de San Sebastián, en el que obtuvo su primera Estrella Michelin.

Entre los 15 y los 27 años Martín visita Francia en sus días libres para formarse y adquirir conocimientos. En Bayona aprende con Jean Paul Heinar y en Anglet con André Mandion. En la charcutería ahonda de la mano de François Brouchican en la Villa de Ustariz y en la cocina con Bernard Lacarrau en el pueblo de Labatut. Pero, sobre todo, sería con Didier Oudil, profesional portentoso, primer jefe de cocina en el glamoroso balneario Les Prés D'Eugénie junto a Michel Guerard con quien toma contacto con la alta cocina. Y posteriormente con Alain Ducasse, en el restaurante Louis XV de Mónaco.

El prestigio de Martín Berasategui, el cocinero español con más Estrellas Michelin en territorio nacional, (once) , y tercero a nivel mundial (doce), despegaba de manera vertiginosa el 1 de mayo de 1993 al inaugurar junto a su mujer, Oneka Arregui, el Restaurante Martín Berasategui en Lasarte-Oria, a 7 Km de San Sebastián.

A los 6 meses de la inauguración consigue la primera Estrella Michelin; tres años después recibe la segunda y en noviembre de 2001 le otorgan la máxima calificación de la emblemática guía, tres.

En la actualidad, entre 7 de sus restaurantes suma 12 Estrellas Michelin: 3 en el Restaurante Martín Berasategui de Lasarte-Oria; 3 en el Restaurante Lasarte de Barcelona; 2 en el Restaurante M.B. de Tenerife, 1 en el Restaurante Oria de Barcelona, 1 en el Restaurante Eme Be Garrote de San Sebastián, 1 en el Restaurante Ola Martín Berasategui de Bilbao y 1 en el Restaurante Fifty Seconds Martín Berasategui de Lisboa.

Premios y reconocimientos de gran envergadura galardonan también su excepcional trayectoria.

SOCHEF

Productor y Recolector de ingredientes naturales, apasionado por la gastronomía.

Nos apasiona la gastronomía, vivir experiencias emocionantes, a veces inolvidables.

Nuestro concepto de gastronomía es muy amplio, y abarca también la gastronomía líquida más conocida como coctelería o mixología.

Innovar y ofrecer productos naturales a nuestros clientes es parte de nuestro ADN.

S de Servicio,

A través de una **gama extensa y soluciones múltiples** para los profesionales de la gastronomía.

En SOC Chef tenemos un compromiso muy fuerte con el origen natural de nuestros productos.

Hace muchos años que hemos emprendido el camino enfocado hacia el "Clean Label", ofreciendo productos **sin colorantes, sin aromas artificiales, sin conservantes.**

Con un servicio rápido y personalizado, respondemos a las exigencias y las necesidades de nuestros clientes en el territorio nacional y fuera de nuestras fronteras.

O de Organización,

A través de la optimización de todos los recursos internos desde la concepción de cada artículo, su producción, y hasta la logística de preparación y entrega de los pedidos a nuestros clientes.

Desde hace más de 25 años, trabajamos nuestro sourcing de las materias primas construyendo una **relación privilegiada y de largo plazo con los productores en cada país donde buscamos los mejores ingredientes.**

Nuestra red de distribución nos permite estar presentes en más de 40 países.

C de Calidad,

A través de la garantía de la **calidad y la seguridad alimentaria de nuestros productos.**

Contamos con las siguientes certificaciones:

. **FSSC22000**, una de las normas más exigentes en nuestro sector

. **BIO**

. **KOSHER**

Queremos que nuestros productos sean asequibles a todos los regímenes alimentarios y respetuosos de las sensibilidades de cada uno.



Nuestro equipo profesional lo completan unas expertas:

- Para garantizar la máxima calidad y trazabilidad de nuestros productos, nos apoyamos en **una bióloga.**
- Para asesorar a nivel nutricional, nos acompaña **una dietista nutricionista colegiada.**

Nuestro compromiso social



Madagascar

Recolectamos vainilla planifolia en Madagascar desde el año 2010, para ofrecer una calidad excelsa a nuestros clientes.

Trabajamos en estrecha colaboración con las familias que se dedican a recoger esta preciada especia, en 8 pueblos en el Noreste de la isla.

Estas familias dedican también parte de su tiempo a recoger para SOC Chef especias de muchísima calidad rigurosamente seleccionadas por nuestro equipo: canela, cúrcuma, pimienta Voatsiperifery, clavo, flor de sal, entre otras. Somos una empresa comprometida a nivel social. Nos importa que los niños de la isla tengan acceso a la educación, derecho fundamental no siempre valorado.

Por ello, cada año, participamos económicamente a proyectos dedicados exclusivamente al aprendizaje de los más jóvenes.

Associació Alba



www.aalba.cat

Más cerca de nuestra sede, en Tàrraga, colaboramos activamente con la Associació Alba.

Estamos orgullosos de favorecer la integración profesional de adultos con otras capacidades.

Cuando estas personas manipulan nuestros productos, aportan su valor añadido y acumulan experiencias importantes para su autoestima.

Nos importa que todos tengamos las mismas oportunidades.

Nuestro compromiso medioambiental

Con la voluntad de reducir la huella medioambiental, desarrollamos productos, envases y procesos productivos respetuosos con el medio ambiente:

- Papel de horno fabricado al **100% con fibras naturales** y sin químicos
- Bolsas para pan "**Home Compost**", que admiten el reciclaje doméstico en el cubo de compostaje
- Envases fotoprotectores y con total garantía de inocuidad para el producto fabricado con un 50% menos de plástico y **totalmente reciclables y reutilizables.**

Productor y Recolector de ingredientes naturales, apasionado por la gastronomía

ÍCONOS USADOS EN NUESTRO CATÁLOGO



BIO-Ecológico



Vegetariano



Vegano



Sin Glúten



Apto para horno



Apto para horno de microondas



Apto para congelación



Apto para lavavajillas



Apto para uso alimentario



Reciclable



Biodegradable

ALÉRGENOS



Sulfitos



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Leche



Sésamo



Apio



Mostaza



Altramuces



Moluscos



Frutos de cáscara



Glúten

SOC Chef en las redes sociales

Somos una empresa moderna y abierta a compartir experiencias.

Síguenos en: www.socchef.com

En nuestra página web, encontrará además de nuestro catálogo de productos, todas nuestras fichas técnicas actualizadas, nuestras certificaciones, y más de 100 vídeos sobre nuestros productos y sus aplicaciones.



@socchef_gourmet



facebook.com/socchef



Canal de video

Índice

Texturizantes naturales

Esferificación.....	pág. 10
Perlas gastronómicas.....	pág. 13
Emulsión.....	pág. 14
Gelificación.....	pág. 16
Carga.....	pág. 23
Acidez.....	pág. 28
Crocantes y sorpresas.....	pág. 29
Tabla de Texturizantes SOC Chef con su dosificación y modo de empleo....	pág. 30

Ingredientes de la cocina y el obrador

Colorantes 100% naturales.....	pág. 32
Colorantes minerales metalizados.....	pág. 32
Frutas y verduras liofilizadas.....	pág. 34
Crispy de fruta.....	pág. 37
Frutas texturizadas.....	pág. 38
Marrón Glacé y castaña.....	pág. 40
Fruta confitada.....	pág. 42
Fruta en almíbar y rellenos.....	pág. 47
Azúcares.....	pág. 48
Tabla de los azúcares.....	pág. 52
Puras pastas de fruta y cacao en polvo.....	pág. 53
Crema pastelera, extractos y sprays.....	pág. 54
Brillos y glaseados.....	pág. 55

Especias, condimentos, semillas y frutos secos

La Vainilla.....	pág. 56
El Viaje de las Especias.....	pág. 60
La Sal y la Pimienta del Mundo.....	pág. 70
Las Marinadas.....	pág. 74
Semillas, superalimentos y frutos secos.....	pág. 76
Algas deshidratadas BIO.....	pág. 82

Alcoholes

Cointreau.....	pág. 87
Griottines.....	pág. 94
Geles de flamear.....	pág. 98

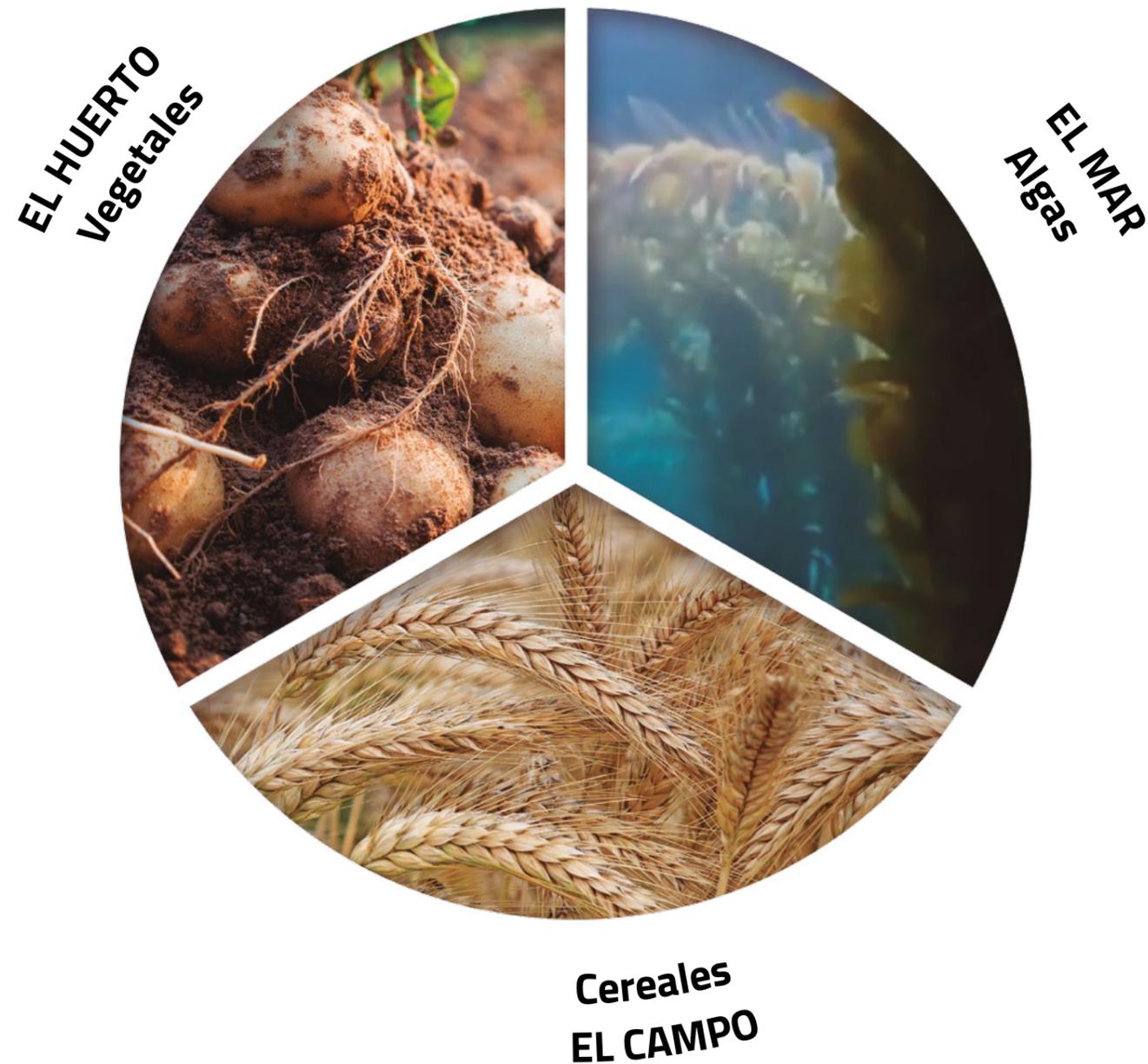
Plásticos técnicos, papeles de horno y bolsas bio de uso alimentario

Mangas.....	pág. 102
Papel de horno.....	pág. 104
Cajas de transporte apilables.....	pág. 105
Bolsas cocción al vacío.....	pág. 106
Bolsas BIO para pan, bolsas para cajas pasteleras.....	pág. 107
Protección de carros y de placas.....	pág. 108
Hoja de guitarra, cintas PVC, acetato, film alimentario.....	pág. 109
Utensilios para nitrógeno líquido.....	pág. 110
Utensilios para esferificación.....	pág. 111
Higiene.....	pág. 112

TEXTURIZANTES NATURALES

Un gran abanico de soluciones según el resultado deseado.

Productos naturales a base de algas, cereales y vegetales.



La naturaleza es nuestro mejor centro de I+D, proporcionándonos **múltiples posibilidades** para el mundo de la gastronomía.

Para conseguir **texturas especiales, diferentes y sorprendentes**, SOC Chef presentamos una amplia gama de productos TEXTURIZANTES.

ÍNDICE TEXTURAS

1. Esferificación

- Alginat
- Cálcico
- Citrato
- Glunolactato
- Perlas gastronómicas

2. Emulsión

- Espuma frío/caliente
- Glice Emul
- Lecitina de soja Emul
- Sucro Emul

3. Gelificación

- Agar Agar
- Agar Agar BIO
- Gelatina en frío
- Goma Gellan
- Goma Iota
- Goma Kappa
- Metil
- Metil Burguer
- Pectina Amarilla
- Pectina NH
- Pectina X-58
- Gel Mousse Neutro
- Gel Mousse Fresa
- Gel Mousse Frambuesa
- Gel Mousse Fruta de la Pasión

4. Carga

- Albúmina
- Almifrío
- Anticristalizante Sorbete
- Estabilizante Super Estructura
- Fécula de patata
- Goma Arábica
- Goma Garrofín
- Goma Guar
- Goma Xantana
- Inulina
- Inulina Dulce
- Inulina Textura
- Malto de Tapioca
- Maltodextrina de Maíz
- Propatata
- Trisol

5. Acidez

- Ácido Ascórbico
- Ácido Cítrico
- Ácido Sórbico
- Ácido Tartárico
- Cremor Tártaro

6. Crocantes y Sorpresas

- Choco Peta Spark
- Impulsor en polvo
- Peta Spark
- Preparación Florentín
- Royaltine

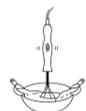
esferificación

Se trata de convertir un líquido en esferas de gel. Conseguimos este efecto gracias a la reacción del Alginat, gelificante natural procedente de algas, con una solución rica en calcio.

Esferificación básica:

Un producto con **base Alginat** se introduce dentro de un **baño de Calcio con agua** para formar esferas.

Este tipo de esferificación debe servirse al poco tiempo ya que el Alginat sigue gelificando en el interior de la elaboración.



Preparar el baño de Calcio: 5g por litro de **agua embotellada**, y dejar reposar durante 4 horas para sacar el aire.



Introducir el producto con el Alginat dentro del baño de Calcio, dejándolo sumergido de 30 segundos a 3 minutos dependiendo del tamaño del producto esferificado.



Enjuagar los esféricos en **agua embotellada** para finalizar el proceso. Emplatar y servir en un plazo máximo de 15 minutos.



Esferificación de mango



Para que una esferificación salga correctamente es **muy importante tener el PH entre 4 o 6,5** para la base que queremos esferificar.



pH Ácido ← pH Básico → pH Alcalino
Agua

Esferificación inversa:

Un producto con **base Calcio o Gluconolactato** se introduce dentro de un **baño de Alginat**.

Esta técnica de esterificación nos permite reservar los esféricos, porque la gelificación solo se desencadena en el exterior, no en el interior.



Preparar el baño de Alginat: 5g por litro de **agua embotellada**, con nivel de calcio bajo (3mg/L). Dejar reposar durante 4 horas para sacar el aire.



Introducir el producto con Calcio o Gluconolactato dentro del baño de Alginat, dejándolo sumergido de 30 segundos a 3 minutos dependiendo del tamaño del producto esferificado.



Enjuagar los esféricos en **agua embotellada** para finalizar el proceso. Podemos servir inmediatamente o reservar en frío positivo. No se pueden congelar las esferificaciones.

Esferificación de yogur



Flor de sepia líquida
Cortesía de Martín Berasategui
Restaurante Martín Berasategui
Lasarte-Oria (Guipúzcoa)

Multiesferificación:



Preparar el baño de Alginat: 5g por litro de agua embotellada, con nivel de calcio bajo (3mg/L). Dejar reposar durante 4 horas para sacar el aire.



Introducir el producto con Calcio o Gluconolactato dentro del baño de Alginat, dejándolo sumergido de 30 segundos a 3 minutos dependiendo del tamaño del producto esferificado.



Retirar las esferas de dentro del baño de Alginat y escurrir el exceso de Alginat. Disponer las esferificaciones en un molde todas juntas y dejarlas reposar un minuto antes de desmoldar. Reservar en frío positivo si no se emplatán inmediatamente. No se pueden congelar las esferificaciones.



Gilda (anchoa, guindilla, y aceituna) con caldo de alcaparras y tartar de atún
Cortesía de Martín Berasategui
Restaurante Martín Berasategui
Lasarte-Oria (Guipúzcoa)

esferificación



ALGINAT

REF: 14-2001R - 80 g
REF: 14-2001P - 180 g
REF: 14-2001 - 500 g



Origen: Algas marrones.

Aplicaciones: Esferificación, estabilizante.

Uso: Producto básico e indispensable para la esferificación.

Nota técnica: Gelifica en medios cálcicos y ácidos.

Termo irreversible.

Los esféricos soportan entre 100°C y 120°C.

El baño admite congelación.



CÁLCICO

REF: 14-2002P - 200 g
REF: 14-2002 - 500 g



Origen: 1 Sal de calcio.

Aplicaciones: Usada junto con el Alginat, permite crear geles de consistencia firme, ideales para esferificaciones con un toque salado.

Uso: Disolver en medio acuoso con agitación mecánica (túrmix) en frío.

Nota técnica: Indispensable para la esferificación.

El baño admite congelación. Las esferas se quiebran al congelarse.



CITRATO

REF: 14-2003P - 200 g
REF: 14-2003 - 600 g



Origen: Ácido obtenido a partir de cítricos.

Aplicaciones: Regulador del pH. Estabilizador de grasas. Emulsificante. Antioxidante.

Uso: Disolver en medio acuoso con agitación mecánica (túrmix) en frío.

Nota técnica: La dosificación puede variar según el PH y las aplicaciones.

Producto de fácil disolución.



GLUCONOLACTATO

REF: 14-2004P - 150 g
REF: 14-2004 - 600 g



Origen: Mezcla de 2 sales de calcio.

Aplicaciones: Productos enriquecidos con calcio. Esferificación con y sin alcohol en combinación con el Alginat.

Uso: Disolver en medio acuoso con agitación mecánica (túrmix) en frío.

Nota técnica: Añade calcio sin añadir sabor.

Indispensable para la esferificación inversa.

Gelificación con alcohol (siempre regulando el pH con el citrato).

La esfera no admite congelación.

perlas gastronómicas

- ✓ Perlas texturizadas con los ingredientes naturales de SOC Chef.
- ✓ Esferificaciones con interior líquido, para uso directo que resisten la congelación.
- ✓ Resistencia térmica: de -40°C a 120°C
- ✓ Diámetro de la perla 1cm aprox.
- ✓ **Producto listo para usar, ideal para la cocina, la pastelería, la heladería y la coctelería**



PERLAS GASTRONÓMICAS VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA

REF: 10-02G - 200 g



PERLAS GASTRONÓMICAS YUZU

REF: 10-11G - 200 g



PERLAS GASTRONÓMICAS MANGO

REF: 10-12G - 200 g



PERLAS GASTRONÓMICAS SOJA

REF: 10-13G - 200 g



PERLAS GASTRONÓMICAS FRESA

REF: 10-07G - 200 g



emulsión

Es la técnica que permite la unión de ingredientes que no sería posible mezclar: sustancias grasas con otras acuosas, manteniendo estable su resultado.



GLICE EMUL

REF: 14-2005P - 140 g
REF: 14-2005 - 500 g

Origen: Vegetal, ácido graso.

Aplicaciones: Emulsificante en grasa.

Insoluble en medio acuoso y alcohólico.

Soluble en grasa. Capacidad aireante. Alta estabilidad.

Para realizar: crema de aceite, mantequilla vegana, crumble vegano, espuma de aceite.

Uso: Disolver a 60°C con la grasa a emulsionar y enfriar.

Nota técnica: Agrega densidad. A mayor dosificación mayor será la firmeza obtenida.

Resistente hasta 60°C.



De 10 g a 70 g por L

Emulsión de espuma de aceite con Glice Emul



Ingredientes

- 400g de aceite de oliva
- 32g de Glice Emul SOC Chef

Preparación

Mezclar el aceite con Glice Emul y calentar hasta 60°C para que se disuelva todo el producto.

Introducir la mezcla dentro de un sifón, poner 2 cargas de gas y reservar para que enfríe. Servir según conveniencia.

Nota Técnica

Glice Emul será un ingrediente perfecto para realizar mantequillas veganas, por ejemplo: mantequilla vegana de tomate.

LECTINA DE SOJA EMUL

REF: 14-2006P - 120 g
REF: 14-2006 - 300 g

Origen: Vegetal, lecitina de soja.

Aplicaciones: Emulsificante para bases grasas y agua.

Ideal para elaborar aires grasos o no grasos, como frutas, sueros de quesos, aceites, etc.

Uso: Disolver en frío en agua y disolver en caliente a 60°C en grasas.

Nota técnica: No modifica la textura pero si aporta sabor (soja).



De 3 g a 10 g por L



ESPUMA FRÍO/CALIENTE

REF: 14-2029P - 140 g
REF: 14-2029 - 500 g



De 5% a 10% en producto lácteo.
De 10% a 20% con otros productos.

Origen: Vegetal, lácteo.

Aplicaciones: Emulsificante en medio acuoso y alcohol para conseguir emulsiones estables.

Uso: Disolver en frío con túrmix y trabajar con sifón añadiendo 2 cargas de gas.

Nota técnica: A más dosificación, más textura.



Emulsión con Espuma frío-caliente



Ingredientes

- 1L de caldo pescado
- 120g de Espuma Frío caliente SOC Chef
- 10g de Espirulina SOC Chef
- c/s sal

Preparación

Mezclar el caldo, la Espirulina y la Espuma Frío Caliente con un túrmix. Introducir la mezcla en un sifón y poner 2 cargas de gas. Reservar en el frigorífico 1 hora.

Nota técnica

Se puede usar con cualquier base líquida, lácteo o incluso zumos de fruta.

Se disuelve en frío y en caliente.

Aire de Amaretto



SUCRO EMUL

REF: 14-2007P - 140 g
REF: 14-2007 - 400 g



De 7 g a 15 g por L

Origen: Sacarosa.

Aplicaciones: Emulsificante en medio acuoso, grasa y alcohol. Podemos crear aire frío o caliente con buena estabilidad.

Uso: Disolver en frío o en caliente.

Nota técnica: No aporta sabor, soporta calor.

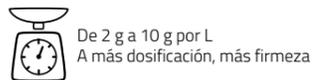
gelificación

Ingredientes que permiten la elaboración de gelatinas con distintas texturas.



AGAR AGAR BIO

REF: 15-2014BIOR - 50 g
REF: 15-2014BIOP - 130 g
REF: 15-2014BIO - 400 g



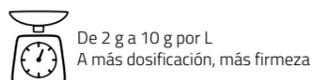
Origen: Vegetal, alga roja de producción ecológica.
Aplicaciones: Empieza la gelificación a partir de 43°C.
Uso: Disolver en frío en el producto a gelificar y **hervir para activar**. Después dejar en reposo para que gelifique.
Nota técnica: Gelificación dura, de corte firme. Termorreversible. Resistente hasta los 70°C, una vez gelificado. No admite congelación. Gel traslúcido pero no transparente. Buena compatibilidad con el azúcar.

Cosmopolitan



AGAR AGAR

REF: 14-801R - 50 g
REF: 14-801P - 130 g
REF: 14-801 - 400 g
REF: 14-801/3 - 3 kg



Origen: Vegetal, alga roja.
Aplicaciones: Empieza la gelificación a partir de 43°C.
Uso: Disolver en frío en el producto a gelificar y **hervir para activar**. Después dejar en reposo para que gelifique.
Nota técnica: Gelificación dura, de corte firme. Termorreversible. Resistente hasta los 70°C, una vez gelificado. No admite congelación. Gel traslúcido pero no transparente. Buena compatibilidad con el azúcar.

Técnica caviar, gelificación con Agar Agar



Ingredientes

- 1L de caldo de pescado
- 10g de Agar Agar SOC Chef
- 1L de aceite girasol a 10°C
- C/S de tinta de calamar

Preparación

Mezclar el caldo de pescado, la tinta de calamar y el Agar Agar en frío y llevar a ebullición. Dejar enfriar hasta los 70°C aproximadamente. Mientras, en un bol alto poner el aceite frío y con la ayuda de una pipeta tirar la mezcla caliente (a 70°C) formando pequeñas bolas de gel y cuidando de no pegar las perlitas. Colar la mezcla con un colador y pasar las bolas gelificadas por dos baños de agua sucesivos para eliminar el exceso de aceite.

Nota técnica

Para las gelificaciones esféricas con Agar Agar es importante el control de la temperatura de la mezcla y de su PH. Usar el PHímetro SOC Chef. Podemos controlar el PH con productos como el Citrato de SOC Chef.

GOMA KAPPA

REF: 14-2012P - 130 g
REF: 14-2012 - 500 g



Origen: Vegetal, Alga roja.
Aplicaciones: Gelificante casi inmediato por lo que permite baños muy finos, utilizado para recubrimientos, gelificaciones estables, gelificaciones ralladas y laminas vegetales.
Uso: Disolver en frío en el producto a gelificar y **hervir para activar**.
Nota técnica: Empieza a gelificar a los 48°C. Soporta hasta los 70°C, una vez gelificado. Termorreversible. No admite congelación. En productos que contienen potasio aumenta su potencia gelificante, al contrario que en medios muy ácidos que la disminuye.
- 2g por kg si queremos realizar un gel blando.
- 15g por kg si queremos realizar un gel duro.

Cabello de ángel de tomate



Ingredientes

- 1L de zumo de tomate
- 10g de Goma Kappa SOC Chef
- Sal

Preparación

Mezclar todos los ingredientes en frío, calentar a más de 95°C, poner en un molde alto y estrecho y dejar 3 o 4 horas en el frigorífico. Desmoldear y rallar con la ayuda de un rallador para obtener el cabello de ángel de tomate.

Nota técnica

La Gomma Kappa es un gelificante casi instantáneo que gracias a la firmeza que proporciona permite obtener un resultado impecable.

Técnica ravioli con Goma Gellan



GOMA GELLAN

REF: 14-2011R - 60 g
REF: 14-2011P - 150 g
REF: 14-2011 - 400 g



Origen: Glucosa.
Aplicaciones: Gelificaciones para interiores horneables. Gelificaciones y velos transparentes y flexibles.
Uso: Disolver en frío en el producto a gelificar y **hervir para activar**.
Nota técnica: Textura firme de corte limpio. Gelifica en medios cálcicos. Gelifica a partir de 70°C y soporta hasta los 90°C, una vez gelificado. Termorreversible. No admite congelación.



GOMA IOTA

REF: 14-2013P - 170 g
REF: 14-2013 - 600 g



De 2 g a 7 g por L

Origen: Vegetal, Alga roja.

Aplicaciones: Permite crear texturas muy suaves y elásticas.

Para realizar una pannacotta vegana o un flan vegano poner entre 5g - 7g por kg. Interiores semi gelificados.

Uso: Disolver en frío en el producto a gelificar y **hervir para activar**.

Nota técnica: Gelificación que si se rompe se reconstruye al reposar.

Gelificación a partir de 36-38°C.

Resistente hasta los 65°C, una vez gelificado.

Termorreversible.

Admite congelación.



GELATINA EN FRÍO

REF: 14-8257 - 500 g



De 15% a 25%

Origen: Gelatina animal y vegetal.

Aplicaciones: Gelatina que no aporta color ni sabor, tan solo aporta textura.

Gelatina que permite trabajar con alcohol.

Al no tener que llevar a ebullición, no se produce la evaporación del alcohol.

Fácil disolución y rápida gelificación.

Uso: Incorporar a 40°C con agitación mecánica hasta su total disolución.

Nota técnica: Termorreversible y admite congelación.



METIL

REF: 14-2021P - 80 g
REF: 14-2021 - 250 g



De 7g a 30g por L

Origen: Vegetal metilcelulosa.

Aplicaciones: Espesante - Gelifica en medios alcohólicos.

Uso: Gelificación a partir de 50°C

Nota técnica: El Metil es termorreversible, al enfriarse vuelve a su textura gel inicial.

Permite la congelación.

Panna cotta con rosa de damasco y cardamomo



Ingredientes

- 1L de leche
- 5g de Goma Iota SOC Chef
- Rosa de Damasco SOC Chef (2 botones)
- Cardamomo verde SOC Chef (6 vainas)

Preparación

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición. Las especias se infusionarán en la leche, en su bolsa de papel, con el cardamomo previamente machacado. Poner en los moldes deseados, y cuando hayan enfriado, dejarlos durante 3 o 4 horas en el frigorífico. Desmoldear y servir.

Gominola con o sin alcohol



Ingredientes

- 1L de zumo de frutas o alcoholes
- 200g de Gelatina en Frío SOC Chef

Preparación

Mezclar los ingredientes en frío y llevarlos a 40° - 45°C para conseguir su total disolución. Dejar en frigorífico 3 o 4 horas.

Nota técnica

La gelatina en frío se recomienda para gelificar en alcohol ya que la mezcla no debe calentarse por encima de los 45°C.

METIL BURGUER

REF: 14-2022P - 80 g
REF: 14-2022 - 250 g



Origen: Vegetal metilcelulosa.
Aplicaciones: Espesante y gelificante en caliente.
Uso: Mezclar con agitación mecánica en frío (agrega textura).
Nota técnica: Aporta mayor densidad en frío que el Metil. Gelifica cuando se calienta a más de 60°C. Termorreversible. Admite congelación. Ideal para hamburguesa de verduras, muy usado en comida vegana.

Hamburguesa de verduras



Ingredientes

- 100g de caldo verduras
- 3g de Metil Burguer SOC Chef
- 525g de variedad de verduras cortadas en brunoise
- c/s de Sal

Preparación

Mezclar en frío el caldo con el Metil Burguer, dejar reposar en el frigorífico 2h como mínimo, para una buena hidratación. Admite preparación con antelación y congelación antes de cocción (tanto en crudo como el producto final). Mezclamos 5g de la mezcla anterior de Metil Burguer con 25g de verduras. Moldear con la ayuda de un molde de forma circular y cocinar a la plancha. A partir de los 60°C gelifica, consiguiendo una "hamburguesa" con textura estable y sin residuo de agua gracias al poder aglutinante del Metil Burguer.

Nota técnica

Podemos usar verduras crudas o cocinadas, al gusto. La hamburguesa vegana se convierte en una guarnición perfecta y totalmente equilibrada a nivel nutricional, si la combinamos con cereales o legumbres.

PECTINA AMARILLA

REF: 14-8285P - 150 g
REF: 14-8285 - 600 g



Origen: Vegetal fruta.
Aplicaciones: Cremas, interiores, cremas de fruta horneables.
Uso: Incorporar junto al azúcar a unos 40°C. Activar con un cítrico. **Hervir para activar.**
- 2g por kg para una textura tipo natilla,
- 4g por kg para una textura tipo crema ligera
- 8g por kg para una textura tipo crema pastelera
Nota técnica: Bajo Metoxilo amidada (LM) Gelifica en presencia de calcio. Irreversible. Admite congelación.

PECTINA NH

REF: 14-8352R - 80 g
REF: 14-8352P - 180 g
REF: 14-8352 - 800 g



Origen: Vegetal fruta.
Aplicaciones: Pasta de fruta, gominolas, glaseados, brillos de pasteles con fruta y mermeladas.
Uso: Incorporar junto al azúcar a unos 40°C, **hervir con un cítrico para activar.**
Nota técnica: Bajo Metoxilo (LM). Ideal con productos con alto contenido de azúcar. Gelifica en medio cálcico. Termorreversible. Admite congelación.

PECTINA X-58

REF: 14-8286P - 180 g
REF: 14-8286 - 800 g



Origen: Vegetal fruta.
Aplicaciones: Crema pastelera. Gelificaciones en medios cálcicos. Glaseados.
Uso: Hervir para activar, activo en nivel bajo de azúcar.
Nota técnica: Sustituto del almidón en cremas. Termorreversible. Admite congelación.

Una solución en polvo de fácil uso para la elaboración de rellenos tipo mousse, bavaoise y terrina de fruta.

Origen: Gelatina animal.
Nota técnica: Admite congelación.

Receta:

Para 200g de Gel Mousse, sirven 250g de agua tibia y 750g a 1000g de nata montada o semi-montada según el aparato deseado.

En un recipiente, mezclar el Gel Mousse y el agua tibia, y dejar espesar durante unos minutos.
Agregar a la mezcla obtenida, un 1/3 de la nata montada o semi-montada, agitando rápidamente.
A continuación, agregar con una espátula el resto de la nata montada o semi-montada mezclando suavemente.
Dejar reposar durante 10 minutos.



GEL MOUSSE NEUTRO

REF: 14-8255 - 2 kg



c a r g a

Se utilizan para aumentar el volumen de los alimentos consiguiendo diferentes texturas gracias a su capacidad de absorción de grasas o líquidos.



GOMA GARROFÍN

REF: 14-2036R - 50 g
REF: 14-2036P - 120 g
REF: 14-2036 - 400 g



Origen: Vegetal.

Aplicaciones: Estabilizante, espesante, gelificante.

Uso: Debe ser solubilizada a una temperatura de 80 - 90°C. En frío es insoluble.

Nota técnica: En la mayoría de los casos se tiende a utilizar en sinergia con otras gomas.



Espuma criofusión de gin tonic con Albúmina



ALBÚMINA

REF: 14-2024P - 90 g
REF: 14-2024 - 300 g



Origen: Animal, clara de huevo.

Aplicaciones: Espumante, estabilizador.

Merengues, merengues deshidratados, macaron y bizcocho.

Uso: Agregar en frío con agitación mecánica y dejar hidratar 10 minutos.

Merengues: 100ml Agua y 10g Albúmina.

Nota técnica: Potenciador del montado en texturas aireadas. Uso en frío y en caliente.

A partir de 62°C empieza a coagular hasta los 85°C.

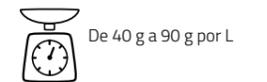
Admite congelación.

Merengue ligero de frambuesa



ALMIFRÍO

REF: 14-2031P - 150 g
REF: 14-2031 - 500 g



Origen: Almidón de patata modificado.

Aplicaciones: Espesante, aglutinante y estabilizante. Reforzador de estructura.

En frío y en caliente.

Uso: Agregar en frío con agitación mecánica. Se puede calentar sin modificar la textura.

Nota técnica: Cremas sin huevo en frío. Salsa bechamel en frío. Gel fluido en frío.

Admite congelación.

Estable al horno.

Emulsión de Xantana, técnica de mayonesa sin huevo y especias



Ingredientes

- 100g de agua
- 200g de aceite suave
- 1.8g de Xantana SOC Chef
- c/s de Espirulina SOC Chef

Preparación

Mezclar la Goma Xantana con el agua, la Espirulina y la sal con el túrmix. Emulsionar el aceite e incorporarlo con el túrmix a la mezcla anterior.

Sugerencia:

Te recomendamos dar sabor a la mayonesa con Tomate Liofilizado SOC Chef en polvo para obtener una mayonesa de color rojo intenso. Con Cúrcuma SOC Chef la mayonesa tendrá un bonito color naranja. Con la Remolacha liofilizada en polvo SOC Chef conseguiremos un apetecible color rubí, perfecto para acompañar unas verduras a la plancha. La Goma Xantana es un espesante perfecto para preparar cualquier salsa.



GOMA XANTANA

REF: 14-2014R - 60 g
REF: 14-2014P - 140 g
REF: 14-2014 - 450 g



Origen: Vegetal, maíz.

Aplicaciones: Espesante en frío y en caliente, y estabilizante.

Permite realizar mayonesa sin huevo.

En heladería, contribuye a retrasar la cristalización.

Uso: Disolver el producto en frío o caliente con agitación mecánica (túrmix).

Nota técnica: En bajas dosis actúa como agente de suspensión.

Permite espesar alcoholes.

Admite congelación.

GOMA GUAR

REF: 14-2068P - 140 g
REF: 14-2068 - 500 g



Origen: Vegetal.

Aplicaciones: Espesante, estabilizante.

Uso: Disolver el producto en frío o en caliente con agitación mecánica (túrmix).

Nota técnica: Donde mejor funciona la Goma Guar es en bases acuosas.

No espesa en concentraciones con alto contenido de azúcar.

Admite congelación.



Tempura crujiente de verduras

TRISOL

REF: 14-2030 - 350 g
REF: 14-2030-2 - 2 kg



Origen: Fibra vegetal, trigo.

Aplicaciones: Sustituto parcial de la harina en algunas elaboraciones.

Ayuda a crear y mantener texturas muy crujientes.

Uso: Tempuras y pastas para freír.

65g harina / 45g Trisol / 2g Impulsor en polvo / 130g de agua

Dejar reposar la mezcla durante 1 hora para una buena hidratación.

Nota técnica: En frituras, sustituir el 40% de la harina de trigo por Trisol.

También se puede utilizar en la elaboración de galletas o bizcochos.

Admite congelación.

PROPATATA

REF: 14-2032P - 80 g
REF: 14-2032 - 300 g



Origen: Proteína de patata.

Aplicaciones: Aumenta la concentración de proteína. Agrega más estructura a las masas, ingrediente aireador, gelificante y emulsionante.

Uso: Agregar en frío con agitación mecánica.

Nota técnica: Emulsiones entre grasas y agua.

Combinado con alcoholes, gelifica en frío.

Aporta un ligero toque a patata.

Ideal para elaboraciones veganas.

FÉCULA DE PATATA

REF: 14-11250 - 600 g



Origen: Vegetal, patata.

Aplicaciones: Espesante y estabilizante en heladería, salsas, bizcochos, etc. Cremas sin huevo. Crujientes. Aumenta la esponjosidad de las galletas.

Uso: Disolver en frío con agitación. Calentar hasta el espesor deseado:

- 350g por kg para crujientes deshidratados.

- 120g por kg para obtener una textura gelificada.

- 50g por kg para obtener una textura de crema ligera.

Nota técnica: No se disuelve en grasas.

No admite congelación.

Aporta un suave color amarillo.

MALTODEXTRINA DE MAIZ

REF: 14-2009P - 140 g
REF: 14-2009 - 500 g
REF: 14-2009-1 - 5 kg



Origen: Vegetal.

Aplicaciones: Mantiene el crujiente de las galletas por más tiempo.

Uso: Mezclar con los ingredientes en seco.

Para realizar Crujiente: 50g crujiente de semillas / 9g maltodextrina / 8g agua

Nota técnica: Se disuelve en medio acuoso. Se puede calentar y deshidratar.

En algunas aplicaciones admite congelación. Bajo poder edulcorante.



Barrita de cereales con pipas de calabaza y pepitas de fruta de SOC Chef

Cre moso de Gazpacho



Ingredientes

- 1L de gazpacho
- 150g de Inulina textura SOC Chef
- Sal

Preparación:

Mezclar la Inulina con el gazpacho a temperatura ambiente (aumentará la disolución si la temperatura está entre 45°C y 50°C) aplicándola en forma de lluvia para evitar grumos. Dejar en reposo al frigorífico 12 horas. El movimiento frena la texturización. Hacer una quenelle para servir junto a un cuscús o una quinoa.

Nota técnica:

Podemos hacer el cremoso con un caldo de pescado o un fondo de carne. **SOC Chef ofrece 3 variedades distintas de Inulina, todas ellas 100% raíz de achicoria natural.** Con la Inulina textura, conseguimos las propiedades texturizantes de la achicoria, un espesante que ofrece una textura parecida a la mantequilla. Con la Inulina dulce, aportamos dulzor sin elevar el índice glucémico.



INULINA

REF: 14-2023P - 150 g
REF: 14-2023 - 500 g



Origen: Vegetal, 100% Raíz de achicoria.

Aplicaciones: Espesante y estabilizante en frío. Sustituto del huevo en gelatinas, y grasas en algunas elaboraciones como cremas o helados. Elaboraciones sin azúcar.

Uso: Agregar con agitación mecánica (túrmix) 5 minutos. Recomendable 12h de reposo.

Nota técnica: Aporta textura y sabor dulce. Emulsionante y estabilizante en heladería.

Se puede montar con nata para no perder la cremosidad. No se disuelve en aceite.

Se puede calentar una vez texturizado hasta los 50°C.

Una vez texturizado permite la congelación.

INULINA TEXTURA

REF: 14-2033P - 150 g
REF: 14-2033 - 500 g



Origen: Vegetal, 100% Raíz de achicoria.

Aplicaciones: Sólo aporta textura. Se puede utilizar como sustituto de grasa en productos cárnicos, en cremas y postres en los que se busque más palatabilidad y untuosidad.

Uso: Agregar con agitación mecánica (túrmix). Dejar reposar mínimo 3h para su completa hidratación. Recomendable 12h de reposo.

Nota técnica: Esta inulina no es dulce ya que está compuesta por las cadenas de fibras largas y por lo tanto, nos da un aporte de textura similar a la grasa. Emulsionante y estabilizante en heladería.

Se puede calentar una vez texturizado hasta los 50°C.

Una vez texturizado permite la congelación.



INULINA DULCE

REF: 14-2034 - 500 g
REF: 14-2034P - 150 g



Origen: Vegetal, 100% Raíz de achicoria.

Aplicaciones: Nos aporta dulzor, pero no textura.

Uso: Agregar con agitación mecánica (túrmix) en frío y en caliente

Nota técnica: Edulcorante. Permite sustituir el azúcar. Donde mejores resultados da es en masas batidas tipo bizcoco, brownie. También se puede utilizar en postres lácteos y galletas.



ANTICRISTALIZANTE SORBETE

REF: 14-8275P - 150 g
REF: 14-8275 - 2 kg



Agente anticristalizante en polvo, ideal para sorbetes. Incorporar 25g a 30g de producto por litro directamente a la mezcla de sorbete (agua, fruta y azúcar). Turbinar.



ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA

REF: 14-8276P - 150 g
REF: 14-8276 - 2 kg



Estabilizante en polvo para los helados de leche y las cremas heladas. Incorporar de 70g a 80gr de producto por litro de leche. Mezclar con el azúcar e incorporar los otros ingredientes. Turbinar.



Tierra de aceite de oliva



MALTO DE TAPIOCA

REF: 14-2018 - 1 Kg



Origen: Vegetal

Aplicaciones: En galletas las mantiene crujientes por más tiempo.

Uso: Mezclar con los ingredientes en seco.

Nota técnica: Se disuelve en medio graso y acuoso. Se puede calentar y deshidratar. Gran capacidad de absorción en productos de base grasa.

En algunas aplicaciones admite congelación.

Ideal para transformar productos a base de grasa en textura de harina por ejemplo el aceite de oliva.

GOMA ARÁBICA

REF: 14-2010P - 130 g
REF: 14-2010 - 400 g



Origen: Fibra vegetal

Aplicaciones: Mejora la estabilidad y la flexibilidad.

Estabilizante y espesante.

Para realizar brillos o nappage brillantes.

Impermeabilizante para galletas, crujientes.

Uso: Disolver en frío en el producto a gelificar y **calentar hasta 80°C para activar.**

Nota técnica: Insoluble en alcoholes y grasas. Encapsula los sabores y los aromas.



KUZU

REF: 14-2037BIO - 500 g



Origen: Vegetal.

Aplicaciones: Espesante, gelificante.

Uso: **Disolver en frío.** Se puede freír a 180°C.

Nota técnica: Almidón de alta capacidad de espesante, no aporta color ni sabor.

acidez

Para controlar la oxidación, la acidez, potenciar el sabor, y frenar la cristalización del azúcar.



ÁCIDO ASCÓRBICO

REF: 14-0067R - 100 g
REF: 14-0067P - 230 g
REF: 14-0067 - 800 g



Origen: Azúcar.

Aplicaciones: Acidulante o antioxidante. Evita la oxidación en frutas cortadas.

Uso: Agregar en frío o caliente.

Nota técnica: Algunos productos lo incorporan como vitamina C añadida en baja dosificación. Para baños antioxidantes subir a alta dosificación (4%-5%).



ÁCIDO SÓRBICO

REF: 14-2035P - 180 g
REF: 14-2035 - 600 g



Origen: Fruta.

Aplicaciones: Conservante, antifúngico y antibacteriano.

Uso: Mezclar preferentemente en agua caliente.

Nota técnica: En conservación de aceitunas, legislación máxima permitida 0,5 g por kg.



CREMOR TÁRTARO

REF: 14-2008R - 90 g
REF: 14-2008P - 200 g
REF: 14-2008 - 800 g



Origen: Vegetal.

Aplicaciones: Acidulante y emulsificante usado para nata o clara montada.

Uso: Agregar en frío o en caliente.

Nota técnica: Frena la cristalización del azúcar. Capacidad de encapsular agua. Soluble en agua y en alcohol.



ÁCIDO TARTÁRICO

REF: 14-2026P - 230 g
REF: 14-2026 - 800 g



Origen: Fermentación del vino.

Aplicaciones: Acidulante, emulsificante, antioxidante. Utilizado en caramelo artístico. Ideal para cremas, natas, claras montadas, por su capacidad de encapsular las partículas de agua.

Uso: Agregar en frío o caliente.

Nota técnica: Se diferencia del cremor tártaro por su sabor ácido. Frena la cristalización del azúcar y es soluble en agua y en alcohol. Contiene propiedades antioxidantes.



ÁCIDO CÍTRICO

REF: 14-0065P - 200 g
REF: 14-0065 - 600 g



Origen: Fruta.

Aplicaciones: Acidulante, conservante. Modifica el pH. Activa la pectina amarilla.

Uso: Agregar en frío o en caliente.

Nota técnica: En combinación con el citrato, se usa para controlar el pH.

crocantes y sorpresas



PETA SPARK

REF: 14-2016P - 180 g
REF: 14-2016 - 500 g
REF: 14-2016-1 - 2,5 Kg

Piezas granuladas de caramelo gasificado, que explotan en contacto con la humedad. El chasquido y efecto "fizzing" depende de la presión de las burbujas.



CHOCO PETA SPARK

REF: 14-2017P - 180 g
REF: 14-2017 - 600 g
REF: 14-2017-1 - 3 Kg

Piezas granuladas de caramelo gasificado y recubiertas de chocolate, que explotan en contacto con la humedad. El chasquido y efecto "fizzing" depende de la presión de las burbujas.



ROYALTINE Trocitos crujientes de barquillo

REF: 14-2450 - 2 kg

Barquillo crujiente triturado. Buena resistencia a la humedad. Para aportar textura crujiente en pastelería y en bombonería.

Bombón de chocolate decorado con choco peta spark



IMPULSOR EN POLVO

REF: 14-8600R - 80 g
REF: 14-8600 - 700 g

Preparado en polvo fino para que las masas suban. Incorporar directamente a la masa antes de hornear.



PREPARACIÓN FLORENTÍN

REF: 14-8151 - 500 g

Mix para elaborar directamente la Florentin.



Tabla de Texturizantes SOC Chef con su dosificación y modo de empleo

Esferificación

INGREDIENTE	ORIGEN	DOSIFICACIÓN	APLICACIONES	USO	NOTA TÉCNICA	RESISTENCIA TÉRMICA
ALGINAT	Algas marrones	De 5 g a 16 g por L	Esferificación. Estabilizante.	Producto básico e indispensable para la esferificación. Disolver en frío o en caliente con túrmix. Dejar reposar para quitar el aire.	Gelifica en medios cálcicos y ácidos.	Termo-irreversible. El baño admite congelación. Las esferas soportan entre 100°C y 120°C.
CÁLCICO	1 sal de calcio	De 5 g a 12 g por L	Usado junto con el Alginat, permite crear geles de consistencia firme, ideales para esferificaciones con un toque salado.	Disolver en medio acuoso con agitación mecánica Túrmix en frío.	Indispensable para la esferificación.	El baño admite congelación. Las esferas no admiten congelación.
CITRATO	Ácido obtenido a partir de cítricos	De 0,5 g a 5 g por L	Regulador del pH. Estabilizador de grasas. Emulsificante. Antioxidante.	Disolver en medio acuoso con agitación mecánica Túrmix en frío.	La dosificación puede variar según el PH y las aplicaciones.	
GLUCONOLACTATO	Mezcla de 2 sales de calcio	De 5 g a 20 g por L	Productos enriquecidos con calcio. Esferificación con y sin alcohol en combinación con el Alginat. Sin toque salado, neutro.	Producto indispensable para la esferificación inversa. Disolver en medio acuoso con agitación mecánica Túrmix en frío.	Añade calcio sin añadir sabor. Gelificación con alcohol (siempre regulando el pH con el citrato).	Las esferas no admiten congelación.

Carga

INGREDIENTE	ORIGEN	DOSIFICACIÓN	APLICACIONES	USO	NOTA TÉCNICA	RESISTENCIA TÉRMICA
ANTICRISTALIZANTE SORBETE	Mezcla	De 25g a 30g por L	Agente anticristalizante en polvo, ideal para sorbetes.	Incorporar 25g a 30g de producto por litro de leche. Mezclar con el azúcar e incorporar los otros ingredientes. Turbinar.		
ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA	Mezcla	De 70g a 80g por L	Estabilizante en polvo para los helados de leche y las cremas heladas.	Incorporar de 70g a 80g de producto por litro de leche. Mezclar con el azúcar e incorporar los otros ingredientes. Turbinar.		
ALBÚMINA	Animal, clara de huevo.	De 50g a 100g por L	Espumante, estabilizante. Merengues, merengues deshidratados, macaron y bizcocho.	Agregar en frío con agitación mecánica Túrmix y dejar hidratar 10 minutos. Merengues: 100 ml Agua + 10 g Albúmina.	Potenciador del montado en texturas aireadas. Uso en frío y en caliente. A partir de 62°C empieza a coagular hasta los 85°C.	Admite congelación.
ALMIFRÍO	Almidón de patata modificado.	De 40g a 90g por L	Espesante, aglutinante y estabilizante. Reforzador de estructura. En frío y en caliente.	Agregar en frío con agitación mecánica Túrmix. Se puede calentar sin modificar la textura.	Cremas sin huevo en frío. Salsa bechamel en frío. Gel fluido en frío.	Admite congelación. Estable al horno.
GOMA GARROFÍN	Vegetal, Algarroba	De 0,5g a 10g por L	Espesante, estabilizante, geleificante	Debe ser solubilizada a una temperatura entre 80 - 90 °C.	En la mayoría de los casos se tiende a utilizar en sinergia con otras gomas.	
GOMA GUAR	Vegetal, planta guar.	De 2g a 10g por L	Espesante, estabilizante.	Disolver el producto en frío o en caliente con agitación mecánica Túrmix.	Donde mejor funciona la Goma Guar es en bases acuosas. Panificación sin gluten. No espesa en concentraciones con alto contenido de azúcar.	Admite congelación.
GOMA XANTANA	Vegetal, maíz	De 0,8g a 8g por L	Espesante en frío y en caliente, y estabilizante. Permite realizar mayonesa sin huevo. En heladería, contribuye a retrasar la cristalización.	Disolver el producto en frío o en caliente con agitación mecánica Túrmix.	1,2g por L suspensión. 4g por L textura espesa. 8g por L textura papilla. Permite espesar alcoholes.	Admite congelación.
FÉCULA DE PATATA	Vegetal, patata	De 50g a 350g per L	Espesante y estabilizante en heladería, salsas, bizcochos, etc. Cremas sin huevo. Crujientes. Aumenta la esponjosidad de las galletas.	Disolver en frío con agitación. Calentar hasta el espesor deseado. - 350g por kg para crujientes deshidratados. - 120g por kg para obtener una textura gelificada. - 50g por kg para obtener una textura de crema ligera.	No se disuelve en grasas. Aporta un suave color amarillo.	No admite congelación.
PROPATATA	Proteína de patata	De 40g a 80g por L	Aumenta la concentración de proteína. Agrega más estructura a las masas, ingrediente aireador, geleificante y emulsionante.	Agregar en frío con agitación mecánica Túrmix.	Emulsiones entre grasas y agua. Combinado con alcoholes, gelifica en frío. Aporta un ligero toque a patata. Ideal para elaboraciones veganas.	
INULINA	Vegetal, raíz de achicoria.	De 100g a 300g por L	Espesante y estabilizante en frío. Sustituto del huevo en elaboraciones. Emulsionante y estabilizante en heladería. Elaboraciones sin azúcar.	Agregar con agitación mecánica Túrmix durante 5 minutos. Recomendable 12h de reposo.	Aporta textura y sabor dulce. Se puede montar con nata para no perder la cremosidad. No se disuelve en aceite.	Se puede calentar una vez texturizado hasta 50°C. Una vez texturizado admite la congelación.
INULINA DULCE	Vegetal, raíz de achicoria.	c/s	Nos aporta dulzor, pero no textura.	Agregar con agitación mecánica Túrmix en frío y en caliente.	Edulcorante. Permite sustituir el azúcar. Donde mejores resultados da es en masas batidas tipo bizcocho, brownie. También se puede utilizar en postres lácteos y galletas.	
INULINA TEXTURA	Vegetal, raíz de achicoria.	De 50g a 200g por L	Sólo aporta textura. Se puede utilizar como sustituto de grasa en productos cárnicos, en cremas y postres en los que se busca más palatabilidad y untuosidad.	Agregar con agitación mecánica Túrmix. Dejar reposar mínimo durante 3h para su completa hidratación. Recomendable 12h de reposo.	Esta inulina no es dulce ya que está compuesta por las cadenas de fibras largas y por lo tanto, nos da un aporte de textura similar a la grasa. Emulsionante y estabilizante en heladería.	Se puede calentar una vez texturizado hasta 50°C. Una vez texturizado admite la congelación.
MALTODEXTRINA DE MAÍZ	Vegetal, maíz	c/s	Mantiene el crujiente de las galletas por más tiempo.	Mezclar con los ingredientes en seco. Para realizar un Crujiente: 50g semillas / 9g maltodextrina / 8g agua	Se disuelve en medio acuoso. Se puede calentar y deshidratar. Bajo poder edulcorante.	En algunas aplicaciones admite congelación.
MALTODEXTRINA DE TAPIOCA	Vegetal, tapioca	De 100g a 450g por L. Para 100g aceite 45g Maltó SOC	En galletas las mantiene crujientes por más tiempo. Ideal para transformar productos a base de grasa en textura de harina por ejemplo el aceite de oliva.	Mezclar con los ingredientes en seco.	Se disuelve en medio acuoso. Se puede calentar y deshidratar. Gran capacidad de absorción en productos de base grasa.	En algunas aplicaciones admite congelación.
TRISOL	Vegetal, trigo.	De 100g a 400g por L	Sustituto parcial de la harina en algunas elaboraciones. Ayuda a crear y mantener texturas muy crujientes.	Tempuras y pastas para freír: 65g harina / 45g Trisol / 2g impulsor en polvo / 130g de agua. Dejar reposar la mezcla durante 1 hora para una buena hidratación.	En frituras, sustituir el 40% de la harina de trigo por Trisol. También se puede utilizar en la elaboración de galletas o bizcochos como sustituto del azúcar.	Admite congelación.
KUZU	Vegetal	De 20g a 100g por L	Almidón de alta capacidad como espesante. No aporta color ni sabor. Buena reacción en mermeladas.	Disolución en frío para no crear grumos.	Traslúcido, y da brillo a las salsas. Crujiente en fritura.	Puede freírse a 180°C
GOMA ARÁBICA	Vegetal, resina de Acacia	De 10 g a 300 g por L	Estabilizante y espesante, emulsionante. Mejora la estabilidad y la flexibilidad. Para realizar brillos o nappage brillantes. Impermeabilizante para galletas, crujientes.	Disolver en frío medio acuoso. Insoluble en alcoholes y grasas.	Encapsula los sabores y los aromas.	

Emulsión

INGREDIENTE	ORIGEN	DOSIFICACIÓN	APLICACIONES	USO	NOTA TÉCNICA	RESISTENCIA TÉRMICA
GLICE EMUL	Vegetal, ácido graso	De 10 g a 70 g por L	Emulsificante en grasa. Capacidad aireante. Alta estabilidad. Para realizar: crema de aceite, mantequilla vegana, crumble vegano, espuma de aceite.	Disolver a 60°C con la grasa a emulsionar y enfriar. Insoluble en medio acuoso y alcohólico.	Agrega densidad. A mayor dosificación mayor será la firmeza obtenida.	Resistente hasta 60°C.
LECTINA DE SOJA EMUL	Vegetal, soja	De 3 g a 10 g por L	Emulsificante para bases grasas y agua. Ideal para elaborar aires grasos o no grasos, como frutas, sueros de quesos, aceites, etc. Alérgeno.	Disolver en frío en agua y disolver en caliente a 60°C en grasas.	No modifica la textura pero si aporta sabor (soja).	
ESPUMA FRÍO/ CALIENTE	Vegetal, lácteo	De 50g a 100g por L en producto lácteo. De 100g a 200g por L con otros productos.	Emulsificante en medio acuoso y alcohol para conseguir emulsiones estables.	Disolver en frío con el túrmix. En sifón añadir 2 cargas de gas.	A mayor dosificación, más textura.	
SUCRO EMUL	Sacarosa	De 7 g a 15 g por L	Emulsificante en medio acuoso y alcohol. Podemos crear aire frío o caliente con buena estabilidad.	Disolver en frío o en caliente en agua y/o en alcohol.	No aporta sabor	Resistente hasta 70°C.

Gelificación

INGREDIENTE	ORIGEN	DOSIFICACIÓN	APLICACIONES	USO	NOTA TÉCNICA	RESISTENCIA TÉRMICA
AGAR AGAR BIO	Vegetal, algas rojas de producción ecológica	De 2 g a 10 g por L. A más dosificación, más firmeza	Empieza la gelificación a partir de 43°C. Hervir para activar.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar. Después dejar en reposo para que gelifique.	Gelificación dura, de corte firme. Gel traslúcido pero no transparente. Buena compatibilidad con el azúcar.	Termorreversible. Resistente hasta 70°C, una vez gelificado. No admite congelación.
AGAR AGAR	Vegetal, algas rojas	De 2 g a 10 g por L. A más dosificación, más firmeza	Empieza la gelificación a partir de 43°C. Hervir para activar.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar. Después dejar en reposo para que gelifique.	Gelificación dura, de corte firme. Gel traslúcido pero no transparente. Buena compatibilidad con el azúcar.	Termorreversible. Resistente hasta 70°C, una vez gelificado. No admite congelación.
GOMA IOTA	Vegetal, algas rojas	De 2 g a 7 g por L	Permite crear texturas muy suaves y elásticas. Para realizar una pannacotta vegana o un flan vegano poner entre 5g - 7g por kg. Para hacer interiores semi gelificados.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.	Gelificación que si se rompe se reconstruye al reposar. Gelificación a partir de 36-38°C.	Resistente hasta 65°C, una vez gelificado. Termorreversible. Admite congelación.
GOMA GELLAN	Glucosa	De 5 g a 20 g por L	Gelificaciones para interiores horneables. Gelificaciones y velos transparentes y flexibles. Esferificación.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.	Textura firme de corte limpio. Gelifica en medios cálcicos. Gelifica a partir de 70°C.	Soporta hasta 90°C, una vez gelificado. Termorreversible. No admite congelación.
GOMA KAPPA	Vegetal, algas rojas	De 7 g a 15 g por L	Gelificante casi inmediato por lo que permite baños muy finos, utilizado para recubrimientos, gelificaciones estables, gelificaciones ralladas y laminas vegetales.	Disolver en frío en el producto a gelificar y hervir para activar.	Empieza a gelificar a los 48°C. En productos que contienen potasio aumenta su potencia geleificante, al contrario que en medios muy ácidos que la disminuye. - 2g por kg si queremos realizar un gel blando. - 15g por kg si queremos realizar un gel duro.	Soporta hasta 70°C, una vez gelificado. Termorreversible. No admite congelación.
GELATINA EN FRÍO	Gelatina animal y vegetal	De 150g a 250g por L	Gelatina que no aporta color ni sabor, tan solo aporta textura. Gelatina que permite trabajar con alcohol.	Disolución en frío pero mejor disolución a 40°C con agitación mecánica.	Al no tener que llevar a ebullición, no se produce la evaporación del alcohol. Fácil disolución y rápida gelificación.	Termorreversible. Admite congelación.
METIL	Vegetal,	De 7 g a 30 g por L	Espesante. Gelifica en medios alcohólicos.	Gelificación a partir de 50°C.		El Metil es termorreversible, al enfriarse vuelve a su textura gel inicial. Permite la congelación.
METIL BURGUER	Vegetal,	De 7 g a 30 g por L	Espesante y geleificante en caliente. Ideal para hamburguesa de verduras, muy usado en comida vegana.	Mezclar con agitación mecánica en frío (agrega textura) y dejar reposar para una buena hidratación. Gelifica cuando se calienta a más de 60°C, consiguiendo una "hamburguesa" con textura estable y sin residuo de agua gracias al poder aglutinante del Metil Burger.	Aporta mayor densidad en frío que el Metil.	Termorreversible. Admite congelación.
PECTINA AMARILLA	Vegetal, fruta	De 2 g a 10 g por L	Cremas, interiores, cremas de fruta horneables.	Incorporar junto al azúcar a unos 40°C. Hervir con un cítrico para activar. - 2g por kg para una textura tipo natilla - 4g por kg para una textura tipo crema ligera - 8g por kg para una textura tipo crema pastelera	Bajo Metoxilo amidada (LM) Gelifica en presencia de calcio.	Irreversible. Admite congelación.
PECTINA NH	Vegetal, fruta	De 8 g a 32 g por L	Pasta de fruta, gominolas, glaseados, brillos de pasteles con fruta y mermeladas.	Incorporar junto al azúcar a unos 40°C, hervir con un cítrico para activar.	Bajo Metoxilo amidada (LM). Ideal con productos con alto contenido de azúcar. Gelifica en medio cálcico.	Termorreversible. Admite congelación.
PECTINA X-58	Vegetal, fruta	De 2 g a 8 g por L	Crema pastelera. Gelificaciones en medios cálcicos. Glaseados.	Hervir para activar. Activo en nivel de azúcar bajo.	Sustituto del almidón en cremas.	Termorreversible. Admite congelación.

Acidez

INGREDIENTE	ORIGEN	DOSIFICACIÓN	APLICACIONES	USO	NOTA TÉCNICA
CREMOR TÁRTARO	Vegetal, Uva	De 1g/3g	Acidulante y emulsificante usado para nata o clara montada.	Agregar en frío o en caliente.	Frena la cristalización del azúcar. Soluble en agua y en alcohol.
ÁCIDO TARTÁRICO	Fermentación del vino	De 1g a 4g por L	Acidulante, emulsificante, antioxidante. Utilizado en azúcar artístico.	Agregar en frío o en caliente.	Se diferencia del cremor tártaro por su sabor ácido. Frena la cristalización del azúcar y es soluble en agua y en alcohol. Contiene propiedades antioxidantes.
ÁCIDO CÍTRICO	Fruta	De 0,5g a 10g por L	Acidulante, conservante. Modifica el pH. Activa la pectina amarilla.	Agregar en frío o en caliente.	En combinación con el citrato, se usa para controlar el pH.
ÁCIDO ASCÓRBICO	Azúcar	0,5g a 50g por L	Acidulante o antioxidante. Evita la oxidación en fruta cortada. Vitamina C.	Agregar en frío o en caliente.	Incorporar como Vitamina C en baja dosificación. Para baños antioxidantes 40g por L.
ÁCIDO SÓRBICO	Fruta	0,5g a 1g por L	Conservante, antifúngico y antibacteriano.	Mejor disolución en caliente.	En conservación de aceitunas, legislación máxima permitida 0,5g/kg.



Colorantes naturales hidrosolubles **100% natural**
 y
 Colorantes minerales metalizados **100% natural**

Colorantes naturales hidrosolubles

- ✓ En polvo, envase de 40g
- ✓ Producidos a partir de ingredientes y vegetales **100% naturales**
- ✓ No aporta sabor



entre 5% y 10% según el resultado deseado

Para dar color a todas las preparaciones a base de azúcar tipo fondant, masas tipo macarons, y cualquier otra preparación dulce y salada.
 Se pueden aplicar también con el aerógrafo, con disolución previa en agua o alcohol.



AMARILLO

Origen: Curcumina
 REF: 14-9007 - 40 g



MARRÓN

Origen: Caramelo
 REF: 14-9002 - 40 g



LILA

Origen: Moniato Lila
 REF: 14-9003 - 40 g



AZUL

Origen: Col Lombarda
 REF: 14-9004 - 40 g



ROJO

Origen: Rábano / Col lombarda
 REF: 14-9005 - 40 g



NARANJA

Origen: Pimentón
 REF: 14-9006 - 40 g



NEGRO

Origen: Carbón Negro
 REF: 14-9001 - 20 g



VERDE

Origen: Clorofila
 REF: 14-9008 - 40 g



ROSA

Origen: Col Lombarda
 REF: 14-9009 - 40 g

Colorantes minerales metalizados

- ✓ En polvo, envase de 15g
- ✓ Producidos a partir de ingredientes **sin químicos**
- ✓ No aporta sabor

Colorantes minerales metalizados, con elegantes reflejos irisados para darle el toque final a sus pasteles, bombones, cupcakes, y cualquier otra elaboración dulce y salada.
 Se utiliza fácilmente con un pincel, con el dedo o bien con el aerógrafo una vez diluido en un poco de alcohol alimentario.
 Efecto nacarado oro, plata, bronce, cobre para sorprender.



ÁMBAR NARANJA

REF: 14-9014R - 25 g



ÁMBAR MARRÓN

REF: 14-9015R - 25 g



ROJO BRILLANTE

REF: 14-9017R - 25 g



ROJO LUSTRE

REF: 14-9016R - 25 g



ORO BRILLANTE

REF: 14-9011R - 25 g



ORO LUSTRE

REF: 14-9010R - 25 g



PLATA BRILLANTE

REF: 14-9013R - 25 g



PLATA LUSTRE

REF: 14-9012R - 25 g



Frutas y verduras en textura

Una amplia gama de frutas y verduras con **diferentes formas y texturas**, para responder a las necesidades de cada chef en el obrador y en cocina.

La liofilización es una técnica de conservación que permite obtener productos naturales que **mantienen sus propiedades organolépticas y valores nutricionales** a la vez que una textura excepcional sin elementos artificiales.

Un proceso de liofilización 100% natural en SOC Chef:

- ✓ Selección de frutas y verduras en su óptimo punto de madurez
- ✓ Congelación
- ✓ Osmosis bajo presión para eliminar el agua contenida en la fruta y la verdura



FRAMBUESA ENTERA LIOFILIZADA

REF: 10-109700 - 80 g
REF: 10-109700-1 - 400 g



FRAMBUESA LIOFILIZADA EN POLVO

REF: 10-109725M - 150 g
REF: 10-109725 - 250 g

Frambuesa de invierno especialmente seleccionada por la calidad de su fibra y por su sabor espectacular.



FRESA A RODAJAS LIOFILIZADA

REF: 10-109702 - 60 g
REF: 10-109702-1 - 300 g



FRESA LIOFILIZADA EN POLVO

REF: 10-109726M - 150 g
REF: 10-109726 - 250 g



MANGO LIOFILIZADO

REF: 10-109701 - 100 g
REF: 10-109701-1 - 500 g



Disponible en sacos de 5kg.
Consultar referencias.



CEBOLLA ROJA LIOFILIZADA

REF: 10-109717 - 120 g



CHAMPIÑÓN A RODAJAS LIOFILIZADO

REF: 10-109718 - 40 g



GUISANTE ENTERO LIOFILIZADO

REF: 10-109710 - 140 g
REF: 10-109710-1 - 700 g



JUDÍA VERDE EN TROZOS LIOFILIZADA

REF: 10-109720 - 60 g



MAÍZ ENTERO LIOFILIZADO

REF: 10-109706 - 150 g
REF: 10-109706-1 - 600 g



PUERRO LIOFILIZADO

REF: 10-109721 - 60 g



ZANAHORIA EN FILAMENTOS

REF: 10-109723 - 250 g



TOMATE EN POLVO

REF: 10-109704 - 500 g
REF: 10-109704-1 - 2,5 Kg

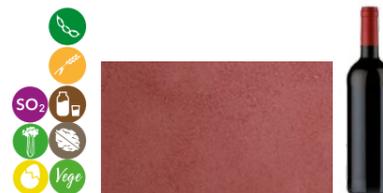


REMOLACHA EN POLVO

REF: 10-109716P- 150 g
REF: 10-109716 - 500 g
REF: 10-109716-1 - 1,75 Kg



Carrot Cake con filamentos de zanahoria



VINO TINTO SIN ALCOHOL EN POLVO LIOFILIZADO

REF: 10-109711R - 60 g
REF: 10-109711 - 400 g
REF: 10-109711-1 - 1,5 Kg

- ✓ Variedades Cabernet Sauvignon y Tempranillo
- ✓ Sin alcohol
- ✓ Ideal para realizar helados, sorbetes, trufas, ganache de chocolate, salsas...



YOGPOL EN POLVO sabor yogur griego

REF: 10-109707P - 150 g
REF: 10-109707 - 600 g

Crispy de SOC Chef elaborados a partir de puré de fruta y glucosa, para obtener más crujiente y más resistencia a la humedad.



CRISPY MANGO

REF: 10-109714P - 80 g
REF: 10-109714 - 270 g
REF: 10-109714-1 - 1,35 Kg



CRISPY FRUTA DE LA PASIÓN

REF: 10-109715P - 50 g
REF: 10-109715 - 170 g
REF: 10-109715-1 - 850 g



CRISPY CAPPUCCINO LIOFILIZADO

REF: 10-109708P - 80 g
REF: 10-109708 - 200 g
REF: 10-109708-1 - 1 Kg



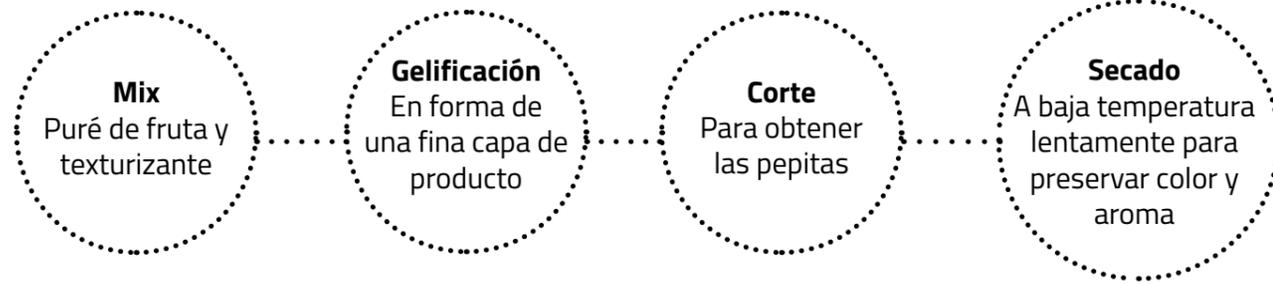
CRISPY FRAMBUESA

REF: 10-109724P - 60 g
REF: 10-109724 - 250 g
REF: 10-109724-1 - 1,2 Kg



Crispy cappuccino para decorar un Tiramisú

Selección de fruta natural de alta calidad texturizada con Alginat de SOC Chef, utilizando un proceso de producción único.



- ✓ **Mínima actividad** de agua, de 9 a 15 % de humedad
- ✓ **Resistente** al horno y la congelación
- ✓ Ideal en bollería, panadería, heladería, chocolatería y cocina como **inclusión, decoración o topping**
- ✓ Cubo de **3 a 5 mm**
- ✓ **Textura blanda**



Pastel decorado con pepitas de fresa



Magdalenas con pepitas de frambuesa



PEPITAS DE LIMÓN

REF: 10-100875 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-106136 - 10 kg - (3 a 5 mm)



PEPITAS DE FRESA

REF: 10-102975 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-100385 - 10 kg - (3 a 5 mm)



PEPITAS DE FRAMBUESA

REF: 10-106575 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-107186 - 10 kg - (3 a 5 mm)



PEPITAS DE NARANJA

REF: 10-7147 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-107146 - 10 kg - (3 a 5 mm)



PEPITAS DE CARAMELO

REF: 10-109675 - 500 g - (3 a 5 mm)
REF: 10-104626 - 10 kg - (3 a 5 mm)

- ✓ Fruta natural texturizada con pectina SOC Chef
- ✓ Textura interna blanda, con una capa exterior delicadamente firme
- ✓ Forma de bastón de 7 a 8 cm
- ✓ Ideal **para bañar con chocolate, en bollería dentro de la masa o como relleno de cruasán, en helados**



BASTÓN DE FRUTA LIMA

REF: 10-2500 - (2 un 1 kg / caja) 2 kg



BASTÓN DE FRUTA CEREZA

REF: 10-2501 - (2 un 1 kg / caja) 2 kg



BASTÓN DE FRUTA FRAMBUESA

REF: 10-2502 - (2 un 1 kg / caja) 2 kg



BASTÓN DE FRUTA PERA

REF: 10-2503 - (2 un 1 kg / caja) 2 kg



BASTÓN DE FRUTA FRUTA DE LA PASIÓN, MANGO

REF: 10-2504 - (2 un 1 kg / caja) 2 kg



BASTÓN DE FRUTA YUZU

REF: 10-2505 - (2 un 1 kg / caja) 2 kg



Tamaño real 7 - 8 cm



Fruta confitada, en almíbar y rellenos

Toda la intensidad de la fruta natural con un bajo contenido de azúcar. Entera, a mitades, en trozos, en compota, en tiras, en rodajas, para todas las aplicaciones y todos los gustos. Naranja y limón sin conservantes y sin sulfitos, es el compromiso "Clean Label" de SOC Chef

marron glacé y castaña

Aplicaciones recomendadas para la gama de marron:

- ✓ Pastelería para realizar una mousse, una crema pastelera
- ✓ Bombonería para realizar un turrón, relleno de una trufa
- ✓ Heladería
- ✓ Panadería y Bollería
- ✓ Cocina



Cada Marron se presenta envuelto en papel dorado y sobre una pequeña base individual.
22 g - 24 g / unidad



MARRON GLACÉ

REF: 19-1016 - 1 kg

- ✓ Marron Glacé SOC CHEF de la más alta calidad
- ✓ Castañas de la última cosecha, originales de Galicia, conocidas por su sabor y su textura
- ✓ Punto óptimo de confitado gracias a un proceso individual de más de 200 horas de duración
- ✓ Glaseado sutil y refinado



MARRON EN TROZOS CONFITADO EN ALMÍBAR

REF: 19-1015 - 5,75 kg (Peso neto), 3 kg (Peso neto escurrido)



MARRON ENTERO CONFITADO EN ALMÍBAR

REF: 19-1014 - 3,5 kg (Peso neto), 2 kg (Peso neto escurrido)



PURÉ DE CASTAÑA

REF: 19-1010 - 245 g



CREMA DE MARRON GLACÉ con 70% de marron glacé

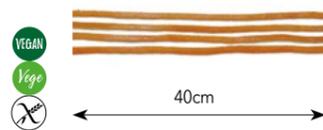
REF: 19-1011 - 285 g
REF: 19-1013 - 5,25 kg





- ✓ Utilizamos solo tres variedades de naranjas de Valencia seleccionadas por la calidad de su piel y de su pulpa
- ✓ Lento proceso de confitado de 15 a 20 días al vacío
- ✓ **Sin conservantes y sin sulfitos**
- ✓ Nivel bajo de azúcar
- ✓ Bastones de naranja cortados a mano para garantizar un calibre perfecto

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES

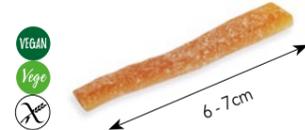


BASTONES DE PIEL DE NARANJA 40 cm

REF: 10-707SSSC40 - 7 kg

- Bastones rectos de piel de naranja confitados de **74°Brix**
- Calibrados en 40cm de largo
- Color natural del producto
- Textura firme y sabor dulce

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES

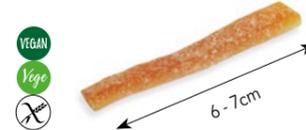


BASTONES DE PIEL DE NARANJA DEXTROSADO

REF: 10-707DSSSC - 5 kg de 6 a 7 cm

- Bastones rectos de piel de naranja, confitados de **74°Brix**
- Recubiertos de **dextrosa**
- Color natural del producto, textura firme y sabor dulce

- ✓ SIN SULFITOS

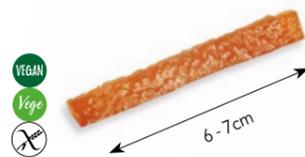


BASTONES DE PIEL DE NARANJA DEXTROSADO

REF: 10-701D - 1,5 kg
REF: 10-707D - 5 kg

- Bastones rectos de piel de naranja confitada y dextrosados, de **74°Brix**
- Calibrados en 6-7 cm de largo
- Textura firme y sabor dulce

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES

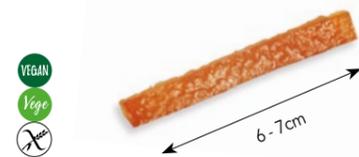


BASTONES DE PIEL DE NARANJA

REF: 10-707SSSC - 5 kg

- Bastones rectos de piel de naranja, confitados de **74°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

- ✓ SIN SULFITOS



BASTONES DE PIEL DE NARANJA

REF: 10-701P - 150 g
REF: 10-701 - 1,5 kg
REF: 10-707 - 5 kg

- Bastones rectos de piel de naranja, confitados de **74°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

- ✓ SIN SULFITOS



DISCOS DE NARANJA ESPECIAL CHOCO

REF: 10-961 - 5 kg

- Discos de naranja **confitados y escurridos de 76°Brix**
- Especial para baño en chocolate
- Sabor dulce

- SO₂
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



DISCOS DE NARANJA CONFITADOS

REF: 10-7006 - 1,5 kg
REF: 10-950 - 5 kg

- Discos de naranja confitados y escurridos de **71°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

- SO₂
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



VIRUTAS DE PIEL DE NARANJA

REF: 10-989 - 1,25 Kg
REF: 10-898 - 5 kg

- Virutas de piel de naranja confitada de **72°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

- SO₂
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



TIRAS DE PIEL DE NARANJA CURVADAS

REF: 10-7091 - 1,5 kg
REF: 10-709 - 5 kg

- Tiras de piel de naranja confitada de **74°Brix**
- Curvada de 4-8 cm, de color naranja
- Textura firme y sabor dulce

- SO₂
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



PASTA DE PIEL DE NARANJA CONFITADA HORNEABLE

REF: 10-5423/7 - 6 Kg

- Preparación de piel de naranja de **65° Brix**
- Color naranja oscuro
- Textura lisa

- VEGAN
- Vege
- VEGAN



PICADILLO DE PIEL DE NARANJA

REF: 10-4101P - 150 g
REF: 10-4101 - 1,5 kg
REF: 10-4105 - 5 kg

- Picadillo de piel de naranja confitada de **74°Brix**
- Cubos de 6x6 mm,
- Textura firme y sabor dulce

- ✓ SIN SULFITOS
- ✓ SIN CONSERVANTES



1/4 DE PIEL DE NARANJA

REF: 10-7125SSSC - 5 kg

- Cuartos de piel de naranja confitada de **72°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

- SO₂
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



1/4 DE PIEL DE NARANJA

REF: 10-712 - 1,5 kg
REF: 10-7125 - 5 kg

- Cuartos de piel de naranja confitada de **72°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

- SO₂
- VEGAN
- Vege
- VEGAN



DADITOS MIXTOS EN 3 COLORES + PIEL DE NARANJA

REF: 10-4001P - 150 g
REF: 10-4001 - 1 kg
REF: 10-4005 - 5 kg

- Picadillo de fruta surtida confitada (piel de naranja y calabazate) de colores verde, rojo, blanco y naranja
- **72°Brix**, de textura firme y sabor dulce
- Daditos calibrados de 6x6mm



- ✓ Utilizamos solo dos variedades nacionales de limón
- ✓ Lento proceso de confitado de 15 a 20 días al vacío
- ✓ **Sin sulfitos**
- ✓ Nivel bajo de azúcar
- ✓ Bastones de limón cortados a mano para garantizar un calibre perfecto

✓ SIN SULFITOS

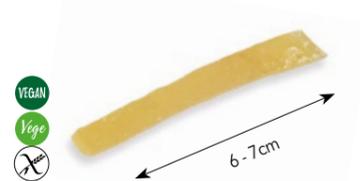


BASTONES DE PIEL DE LIMÓN DEXTROSADO

REF: 10-702P - 150 g
REF: 10-702D - 1,5 kg
REF: 10-708D - 5 kg

- Bastones rectos de piel de limón confitados y recubiertos de dextrosa, de **74°Brix**
- Color amarillo oscuro
- Textura firme y sabor dulce

✓ SIN SULFITOS



BASTONES DE PIEL DE LIMÓN

REF: 10-702P - 150 g
REF: 10-702 - 1,5 kg
REF: 10-708 - 5 kg

- Bastones rectos de piel de limón confitados, de **74°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

✓ SIN SULFITOS



DISCOS DE LIMÓN ESPECIAL CHOCOLATE

REF: 10-952 - 1,5 kg

- Discos de limón confitados de **76°Brix**
- Especial para baño en chocolate
- Sabor dulce, característico del producto



PICADILLO DE PIEL DE LIMÓN

REF: 10-4201 - 1,5 kg
REF: 10-4205 - 5 kg

- Picadillo de piel de limón confitada de **74°Brix**
- Cubos de 6x6 mm
- Textura firme, de sabor dulce



VIRUTAS DE PIEL DE LIMÓN

REF: 10-990 - 1,25 kg

- Virutas de piel de limón confitada de **72°Brix**
- Textura firme y sabor dulce

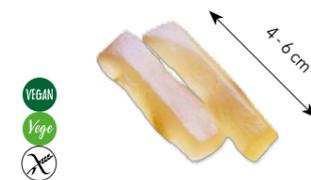


ARÁNDANOS DEXTROSADOS

REF: 10-6195 - 500 g

- **Cassis Noir de Borgoña IGP**
- Frutas confitadas y bañadas en dextrosa para un uso fácil
- Sabor característico de Cassis Noir de Borgoña

✓ SIN SULFITOS
✓ SIN CONSERVANTES

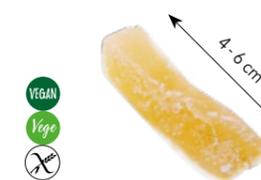


TIRAS DE JENGIBRE

REF: 14-5661P - 150 g
REF: 14-5661 - 1,5 kg
REF: 14-56615 - 5 kg

- De corte limpio, sin exceso de fibra

✓ SIN SULFITOS
✓ SIN CONSERVANTES



TIRAS DE JENGIBRE CRISTALIZADO

REF: 14-5662P - 140 g
REF: 14-5662 - 1,25 kg

- De corte limpio, sin exceso de fibra

✓ SIN SULFITOS
✓ SIN CONSERVANTES



CHIPS DE JENGIBRE CRISTALIZADO

REF: 14-5663P - 150 g de 3 a 6 mm
REF: 14-5663 - 1,25 kg de 3 a 6 mm

Naranja, Limón, Jengibre Sin sulfito



Nuestros bastones de fruta confitada ahora también bañadas en chocolate negro (61% de cacao).



FRUTA CONFITADA BAÑADA EN CHOCOLATE
Caja de 1 kilo

Ref. 10-701CHOC BASTONES DE PIEL DE NARANJA CON CHOCOLATE 1KG
Ref. 10-702CHOC BASTONES DE PIEL DE LIMÓN CON CHOCOLATE 1KG
Ref. 14-5661CHOC BASTONES DE JENGIBRE CON CHOCOLATE 1KG

Caja de 1 kilo por referencia
(aprox. 250 udes por caja para naranja y limón, aprox. 180 udes por caja para jengibre)

Producción y comercialización de estas referencias **de septiembre a mayo**



**CEREZA VERDE
CALIBRE 22-24 mm**

REF: 10-210 - 1,5 Kg
REF: 10-217 - 5 kg

- Cereza verde confitada, de sabor dulce y textura firme, de **72°Brix**
- 99% cerezas entera
- Ideal para la decoración de pasteles



**CEREZA ROJA
CALIBRE 20-22 mm**

REF: 10-110 - 1,5 kg
REF: 10-115 - 5 kg

- Cereza roja confitada, de sabor dulce textura firme, de **72°Brix**
- 99% de cerezas enteras
- Ideal para la decoración de pasteles



**1/2 CEREZA ROJA
CALIBRE 22-24 mm**

REF: 10-118 - 4 Kg

- Cereza roja a mitades, confitada, de sabor dulce y textura firme, de **72°Brix**



MINI PERA ENTERA de Lérica

REF: 10-1411 - 1 kg

- Mini pera confitada de **72°Brix**
- Color natural
- Textura firme y sabor dulce



DISCOS DE PIÑA ENTEROS

REF: 10-7017 - 1 kg

- Piña confitada de **72°Brix**
- Color natural
- Sabor dulce y textura firme



**MANDARINA
CLEMENTINA ENTERA**

REF: 10-2051 - 1,5 kg
REF: 10-2055 - 5 kg

- Mandarina confitada entera, de **72°Brix**
- Color natural
- Sabor dulce y textura firme



**FILETES DE FRUTA
VERDE PRECORTADA**

REF: 10-1016 - 4 kg

- Calabaza verde confitada de **72°Brix**
- pre-cortada en láminas que permite un provecho 100% del producto
- Textura firme y sabor dulce



**FILETES DE FRUTA ROJA
PRECORTADA**

REF: 10-1116 - 4 kg

- Calabaza roja confitada de **72°Brix**
- Pre-cortada en láminas que permite un provecho 100% del producto
- Textura firme y sabor dulce



MELÓN VERDE CORTADO

REF: 10-306 - 5 kg

- Melón confitado y fileteado de **72°Brix**
- Sabor dulce y textura firme



MELÓN ROJO CORTADO

REF: 10-307 - 5 kg

- Melón confitado y fileteado de **72°Brix**
- Sabor dulce y textura firme



MELÓN TRICOLOR CORTADO

REF: 10-1307 - 7 kg - 1/8

- Melón blanco, rojo y verde confitado, de **72°Brix**
- De textura firme y sabor dulce



**RELLENO DE FRAMBUESA
44% de fruta
Horneable**

REF: 14-8407 - 3 kg

- Con sus pepitas
- Preparación especial de frambuesa de sabor dulce y acidulado característico de la fruta, para el relleno de productos de pastelería y tartas
- Estable a la cocción y congelación



**COMPOTA DE MANZANA
94% de fruta
Horneable**

REF: 14-3276 - 4,5 kg

- Compota de manzana 94% de fruta
- Puré espeso de manzana de **24°Brix**
- Estable a la cocción y congelación



MELÓN VERDE

REF: 10-305 - 7 Kg

- Melón confitado de **72°Brix**
- Sabor dulce y textura firme



MELÓN ROJO

REF: 10-410 - 7 Kg - 1/8

- Melón confitado de **72°Brix**
- Sabor dulce y textura firme



MELÓN NATURAL

REF: 10-510 - 7 Kg - 1/8

- Melón confitado de **72°Brix**
- De color blanco, sabor dulce y textura firme



**AMARENAS
EN ALMÍBAR ESPESO**

REF: 14-3223 - 3 L

- Cerezas amareñas semi-confitadas
- en un jarabe de **60°Brix**
- textura firme
- Bajo nivel de azúcar



Helado de yogur con Amareñas de SOC Chef



Tarta de queso con Amareñas de SOC Chef y su almíbar



Azúcares

¡Menos es más!

Reducir la cantidad de azúcares aportando a la vez valor añadido a sus creaciones a nivel de sabor, de color y de textura.

Es el propósito de SOC Chef.



AZÚCAR AVAINILLADO BOURBON MADAGASCAR

REF: 15-3001P - 200 g
REF: 15-3001M - 400 g
REF: 15-3001 - 800 g

Azúcar con extracto de vainilla **elaborado a partir de vainas de Madagascar.**



PANELA COLOMBIA

REF: 15-1064BIOP - 170 g
REF: 15-1064BIOG - 600 g

• Panela de **producción ecológica** procedente de la caña de azúcar.
• Se emplea como endulzante.



PANELA

REF: 14-2038-1 - 5 kg
REF: 14-2038/25 - 25 kg



AZÚCAR BLANCO ECO categoría CE 1

REF: 15-1073BIOP - 220 g
REF: 15-1073BIOG - 1 kg

• Azúcar blanco (sacarosa), producido a partir de **remolacha azucarera ecológica**
• Cristalizado, **sin aditivos**, de acuerdo con la Directiva 2001/111/CE por secado



AZÚCAR MOSCOVADO ISLA MAURICIO

REF: 14-2015M - 300 g
REF: 14-2015 - 600 g
REF: 14-2015/3 - 3 kg

• Proviene de la extracción del azúcar de caña integral (**sin refinar**)
• Húmedo y de intenso sabor
• Notas de regaliz



Al ser un azúcar sin refinar, el moscovado necesita una temperatura entre 25°C y 30°C para que la melaza natural no endurezca; conservando la misma temperatura que su isla de origen.



Azúcar refinado de calidad n°1, tamizado para garantizar las especificaciones de calibre.

AZÚCAR GRANO GRANDE

REF: 14-8302-1 - grano de 4 mm. 600 g
REF: 14-8302 - grano 4 mm. 5 kg

AZÚCAR GRANO MEDIO

REF: 14-8308-1 - grano de 2 a 2,5 mm. 600 g
REF: 14-8308 - grano de 2 a 2,5 mm. 5 kg



Ideal para panettone, roscones, brioche, gofres...

Color extra blanco y se rompe fácilmente en la boca.



CARAMELO TROCEADO UNIDOSIS 9G.

REF: 03-3006 125 U.



FONDANT

REF: 14-8176 - 1 kg
REF: 14-8177 - 8 kg

- Base de azúcar blanco para la decoración de pastelería y confitería.
- Se pueden incorporar aromas y colorantes, y ajustar la cantidad de agua para adquirir la textura deseada
- Textura blanda



POLVO AZUCARADO ANTIHUMEDAD

REF: 14-8050P - 180 g
REF: 14-8050 - 700 g
REF: 14-8050/10 - 10 kg

- Preparación en **polvo extra blanco**
- Insoluble de olor avainillado, para la preparación y decoración de productos de pastelería
 - **Alta resistencia a la humedad y a la congelación**



GLUCOSA ATOMIZADA

REF: 14-8322P - 170 g
REF: 14-8322 - 5 kg
REF: 14-8323 - 25 kg

- Glucosa en polvo blanco que puede ser incorporado en la mezcla para cremas heladas o para helados, para sustituir de manera parcial el azúcar
- **Mejora la estabilidad de los productos**
- **Ventajas: gran firmeza, mejora la extrusión, conservación duradera, mejor sensación en boca mientras se funde**



AZÚCAR GLAS

REF: 14-0070 - 600 g
REF: 14-0069 - 10 Kg

- Azúcar blanquilla, molido y mezclado con anti-apelmazante natural
- De color blanco y sabor dulce



JARABE DE GLUCOSA

REF: 14-8310 - 1 kg
REF: 14-8311 - 6 kg

- Base azucarada ideal para pastelería y confitería
- Retrasa la cristalización del azúcar
- **Asegura mejor conservación y esponjosidad de los productos**



DEXTROSA

REF: 14-0066 - 600 g
REF: 14-0064 - 6 kg

- Dextrosa en polvo fino blanco, de sabor dulce
- Permite sustituir de un 10 a 25% del azúcar en grano de la fórmula de manera directa



FRUCTOSA

REF: 14-8330 - 800 g
REF: 14-8331 - 2 kg

- Edulcorante ideal que mejora natural y saludablemente la dulzura en alimentos y bebidas



SORBITOL

REF: 14-7164 - 600 g
REF: 14-7165 - 3 kg

- El sorbitol es considerado como un polialcohol, proviene del maíz
- Es un edulcorante con función **anti-cristalizante y estabilizador**



MANITOL

REF: 14-2019 - 500 g

- Obtenido a partir de fructosa o azúcares, baja higroscopicidad y no es humectante
 - Bajo poder edulcorante 60% comparado con la sacarosa
 - **Soluble en frío pero aconsejado disolver en caliente**
- Se utiliza también para la cristalización de todo tipo de productos



TREHALOSA

REF: 14-2027P - 170 g
REF: 14-2027 - 600 g

- Carbohidrato (disacárido) **obtenido del almidón de tapioca**
- Agente de carga resistente a la congelación (evitando la formación de cristales). Característico por la gran capacidad de absorción de agua y reducción de su actividad, **actúa como barrera protectora de humedad**
- Tiene muy baja higroscopicidad, de dulzura suave y alta persistencia de dulzura
- Alta estabilidad al ácido y al calor y debido a la alta temperatura de transición vítrea (117°C) nos aporta una gran estabilidad al producto



AZÚCAR TRIMOLINE®

REF: 14-8300 - 1 kg
REF: 14-8301 - 7 kg

- Azúcar invertido **ÚNICO** de **textura cremosa, completamente incristalizable**.
- Conserva la humedad la frescura de los productos cocidos, impidiendo su recristalización
- Fija bien los aromas y mejora la textura de la masa



MALTITOL

REF: 14-7163 - 600 g

- Polvo blanco de **alto poder edulcorante**
- De aroma suave y fresco
- De **menor contenido calórico que el azúcar**
- Ideal para helados, galletas, chocolate, repostería y brochetas de fruta
- Se puede aromatizar y colorar



AZÚCAR ISOMALT

REF: 14-8318P - 200 g
REF: 14-8318 - 700 kg
REF: 14-8317 - 6 kg

- Edulcorante de **menor contenido calórico que el azúcar**
- de **textura cristalina**
- **Se funde a 173°C**
- Ideal para recetas dulces con propiedades similares al azúcar y para crear piezas artísticas de azúcar



Tabla POD/PAC

AZÚCARES	PODER ANTICONGELANTE	PODER EDULCORANTE
SACAROSA	100%	100%
DEXTROSA	171%	74%
AZÚCAR TRIMOLINE	190%	125%
JARABE DE GLUCOSA	108%	45%
GLUCOSA ATOMIZADA	78%	34%
FRUCTOSA	188%	144%
AZÚCAR GLAS	100%	96%
AZÚCAR INVERTIDO	190%	125%
MALTITOL	99%	80%
AZÚCAR ISOMALT	99%	50%
MANITOL	188%	60%
TREHALOSA	100%	45%
SORBITOL	100%	60%



100% PURA PASTA DE PISTACHO

REF: 14-5803 - 1 kg

Pistacho nacional Km 0

- ✓ Sin colorante
- ✓ Sin azúcar
- ✓ Sin aroma



100% PURA PASTA DE AVELLANA

REF: 14-5806 - 1 kg

Avellana nacional Km 0

- ✓ Sin colorante
- ✓ Sin azúcar
- ✓ Sin aroma



PASTA DE TURRÓN

REF: 14-1005 - 1 kg

- ✓ Almendra, miel
- ✓ Color perfecto
- ✓ Textura lisa, fácil de trabajar



POLVO DE CACAO EXTRA ROJO 20/22

REF: 14-2251P - 120 g

REF: 14-2251 - 500 g

Cacao en polvo alcalinizado, 20/22% materia grasa de color rojo intenso, amargor típico del cacao



POLVO DE CACAO EXTRA NEGRO 10/12

REF: 14-2300P - 120 g

REF: 14-2300 - 500 g

Cacao en polvo alcalinizado 10-12% materia grasa de color extra negro, para usar en pastelería y bollería.





PREPARACIÓN CREMA PASTELERA CALIENTE A LA FRANCESA

REF: 14-8113M - 2,5 kg

- Preparación en polvo para elaborar cremas pasteleras en caliente
- Sabor tradicional, ligeramente avainillado
- Color natural
- Apta para la congelación



Crema pastelera

Ingredientes:

- Preparación Crema Pastelera: 75g
- Leche: 1L
- Azúcar: 200g
- Yema de huevo: 80g

Preparación:

Diluir la Preparación Crema Pastelera con 200 ml de leche y reservar. Mezclar 800 ml de leche con el azúcar y la yema de huevo y llevar a ebullición.

Una vez enfriado, incorporar la mezcla de Crema Pastelera. Llevar a ebullición durante 3 min. sin parar de remover.



NAPPAGE ALBARICOQUE

REF: 14-8239 - 7 kg

- Preparado de brillo de color amarillo de pulpa de albaricoque, para elaborar brillo
- Añadir a 1 kg de nappage, 300g de agua o zumo de fruta, llevarlo a una ligera ebullición y glasear con **pincel o pistola**

Tarta de frambuesa con brillo neutro



EXTRACTO DE CAFÉ TRABLIT®

REF: 14-1602 - 1 L

- Extracto de café Trablit® líquido
- **De concentración aromática alta y constante**, que permite un mínimo de incorporación recibiendo un máximo de aroma
- Ideal para aromatizar la crema pastelera



CARAMELO LÍQUIDO

REF: 15-CARA824100 - 1 L

- Caramelo de pastelería, obtenido por acción controlada del calor sobre los azúcares (sacarosa y glucosa).
- Ideal para aromatizar la crema pastelera



AROMA DE FLOR DE NARANJO SIN ALCOHOL

REF: 03-6601 - 1 L

- Para aromatizar todas sus preparaciones en pastelería y bombonería.



SPRAY BARNIZ ALIMENTARIO

REF: 14-11846 - 400 ml

Spray barniz alimentario para el brillo de los productos de confitería, principalmente chocolate.



SPRAY FRÍO

REF: 14-11848 - 500 ml

Spray para enfriar chocolate. Muy utilizado para la creación de piezas artísticas.



SPRAY DESMOLDEADOR

REF: 14-1950 - 600 ml

- Agente desmoldeador acondicionado en spray
- Elaborado a base de **aceites vegetales**.
- Crea una capa para varias superficies, placas y moldes



BRILLO NEUTRO LISTO PARA USAR

REF: 14-8248 - 7 kg

- Glaseado listo para uso directo, preparado translúcido para elaborar brillo fresco y crear baños espejo sobre los pasteles
- Usar a temperatura ambiente, **sin añadir agua**
- Posibilidad de aromatizar y de colorear a voluntad



Vainilla

Además de ser recolector de la variedad **Planifolia** en Madagascar, también disponemos de las variedades **Tahitensis** de Tahití y **Pompona** de México.

MADAGASCAR



VAINAS DE VAINILLA NEGRA BOURBON MADAGASCAR

REF: 15-04 - 2 vainas de vainilla - al vacío
REF: 15-07 - 5 vainas de vainilla - al vacío
REF: 15-VG50V - 50 g - al vacío
REF: 15-VG140V - 140 g - al vacío
REF: 15-VG250V - 250 g - al vacío
REF: 15-VG5HGS - 5 kg - al vacío

- Vainas de vainilla origen Madagascar, región de Sambava
- Variedad Planifolia
- Vaina brillante, húmeda, lisa y flexible
- Con una cantidad de granos y de vainillina natural elevada
- Cumple la ISO 5565
- **Vainilla SOC Chef, siempre de la última cosecha**

Tamaño: más de 18 cm

Humedad: entre 28 – 30 %, flexibilidad óptima

Aroma: notas de **cuero, madera y heno**



Descubra con este vídeo toda la intensidad de Madagascar

MADAGASCAR

100% POLVO DE VAINILLA BOURBON MADAGASCAR

REF: 15-2610R - 50 g
REF: 15-2610P - 100 g
REF: 15-2610 - 200 g
REF: 15-2605 - 500 g

Polvo de vainas de vainilla de variedad Planifolia, procedentes de Madagascar.

- Cumple con la ISO 5565
- Color negro
- Apto para todas las aplicaciones

PASTA DE VAINILLA BOURBON MADAGASCAR

REF: 15-2700 - 500 g

- Mezcla de vainilla y glucosa
- Fácil dosificación
- Aroma intenso
- Color negro



EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON MADAGASCAR SIN GRANOS 400

REF: 15-400100 - 1 L

Extracto de vainilla sin grano fabricado a partir de vainas de vainilla Planifolia de Madagascar.

Ideal para obtener un aroma constante, de dosificación y coste controlado.

El extracto más intenso del mercado.

NUESTRA EXPERIENCIA EN MADAGASCAR

Todo empezó en el 2010 cuando emprendí esta maravillosa aventura como recolector de vainas de vainilla natural en Madagascar, cuarta isla más grande del mundo.

Gracias a mis numerosos viajes a la Isla, **conseguimos crear estrechas y duraderas relaciones en 8 pueblos con pequeños productores** que trabajan para nosotros desde la polinización manual hasta la cosecha de la vaina verde, y el largo e imprescindible proceso de transformación que dura 6 meses hasta obtener una vainilla gourmet.

Los 4 criterios para reconocer la calidad de la Vainilla SOC Chef:

- Una vaina **ENTERA**
- **28% de humedad** ni más ni menos, para una buena conservación
- Su **TAMAÑO**, +18 cm
- Con una gran **cantidad de granos**

Trabajamos con los **niveles más elevados de vainillina natural**, y **respetamos la norma ISO 5565**, que se aplica a las vainillas.



Extracto de vainilla con granos fabricado a partir de vainas de vainilla Planifolia de Madagascar.

Ideal para obtener un aroma constante, de dosificación y coste controlado.

A raíz de mis experiencias al lado de esta población amable y próxima, decidí que SOC Chef debíamos ayudarles en su desarrollo.

Madagascar es uno de los países más pobres del planeta.

Cada año **SOC Chef contribuimos a la escolarización** de muchos niños de la isla, a través de una aportación económica para permitir la compra de material escolar.



EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON MADAGASCAR CON GRANOS 200

REF: 15-200GR100 - 1 L

TAHITÍ

VAINAS DE VAINILLA TAHITENSIS TAHITÍ

REF: 15-10 - 2 vainas de vainilla - al vacío
REF: 15-VG10TSV - 100 g - al vacío

- Vainas de vainilla variedad tahitensis originaria de Tahití
- Vaina ancha, brillante y flexible
- Con aroma floral, ligero, anisado, dulce
- La más valorada en gastronomía, pastelería y heladería
- Cumple la ISO 5565



EXTRACTO DE VAINILLA TAHITENSIS TAHITÍ SIN GRANOS

REF: 15-500EXTT0500 - 500 ml

Extracto de vainilla fabricado a partir de vainas de vainilla tahitensis de Tahití.

Ideal para obtener un aroma constante, de dosificación y coste controlado.

MÉXICO

VAINAS DE VAINILLA POMPONA MÉXICO

REF: 15-11 - 50 g - al vacío

- Vainas de vainilla variedad Pompona, la originaria de México
- Vaina de longitud, ancha, brillante y flexible, con gran cantidad de granos en su interior y un sabor típico de la Pompona
- Cada vaina suele pesar tres veces más que una vaina Planifolia
- Cumple ISO 5565



Tamaño: más de 16 cm

Humedad: entre 28 - 30%, llena de granos

Aroma: notas **frescas, de regaliz, florales**



Tamaño: más de 20 cm

Humedad: entre 28 - 30%

Aroma: notas **alcohólicas, grasa**

3 VARIEDADES

- ✓ Planifolia, Tahitensis, Pompona
- ✓ 3 Orígenes (Madagascar, Tahití, México)
- ✓ 3 Tamaños
- ✓ 3 Perfiles organolépticos
- ✓ Todas respetan la norma ISO 5565, aplicable a la vainilla.



El Viaje de las Especias

Con la colaboración de Martín Berasategui, nuestro asesor gastronómico (12* Michelin), seleccionamos más de 50 especias del mundo para estimular la creatividad de los chefs, inspirándonos en la naturaleza.



La Canela SOC Chef proviene de nuestra zona de producción en la isla de Madagascar.

Se pelan las ramas más delgadas del árbol de la canela para recoger su corteza. Nuestros recolectores son gente apasionada que cuida con mucho mimo sus plantaciones. Realizan este trabajo con árboles que tienen un mínimo de 20 años, para garantizar las especificaciones organolépticas de la canela SOC Chef.

Una vez que la corteza está seca, se enrolla como si de un puro se tratara, y puede llegar a medir hasta 1 m de largo.

A continuación se cortan los rollos formados, para obtener la canela en rama, en SOC Chef miden unos 15 cm.

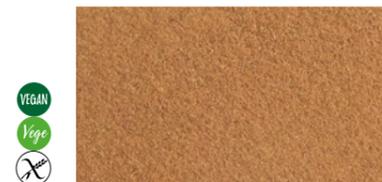
Molemos la canela nosotros mismos, para dar a nuestros clientes la canela en polvo más pura.

El aroma tan característico de la canela combina perfectamente con preparaciones dulces y saladas, aportándoles calidez.

Es uno de los principales componentes de la mezcla Garam Massala. Canela y manzana es un gran clásico, como lo es también canela y cítricos.



 **MOLINILLO CON BOTONES DE FLOR DE CANELA**
Este pictograma indica que la especia se puede moler en nuestro molinillo



CANELA EN POLVO
Madagascar

REF: 15-1003P - 90 g
REF: 15-1003M - 200 g
REF: 15-1003G - 350 g



CANELA EN RAMA - 15 cm
Madagascar

REF: 15-1002P - 80 g
REF: 15-1002M - 1 kg



 **BOTÓN DE FLOR DE CANELA**
Madagascar

REF: 15-1091R - 50 g
REF: 15-1091P - 120 g



CANELA CASIA EN RAMA - 6 cm
China

REF: 15-1103P - 64 g
REF: 15-1103-1 - 1 kg

NUESTRAS MEZCLAS DEL MUNDO

a base de especias, pimientas, bayas, hierbas aromáticas.

Todas en su punto de madurez óptimo, debidamente trituradas en el caso de las hierbas secas, provenientes de diferentes regiones del mundo.

Todas ellas con aromas intensos y complejos con el solo fin de perfumar nuestras cocinas y deleitar a los más sibaritas.

Les invitamos a un viaje sensorial lleno de magia por los rincones del mundo.

CAJÚN
España

REF: 15-1025P - 120 g
REF: 15-1025M - 250 g

11 especias entran en la composición de nuestra propia receta de esta típica mezcla original de México:

Pimentón dulce ahumado, pimentón picante ahumado, comino, guindilla, orégano, albahaca, tomillo,...

Fragante, con notas ahumadas sin el picante de la receta tradicional mejicana.



CHIMICHURRI
Argentina

REF: 15-1013P - 80 g
REF: 15-1013M - 250 g

Ajo, cebolla, orégano, perejil, pimentón son la base de nuestra propia mezcla de Chimichurri. Matices aromáticos intensos sin el picante de la receta original de Argentina.

Realzará todas las carnes asadas, ideal para marinar pescados, como condimento en una ensalada, en una pizza o bien en una vinagreta.



MEZCLA ROTISSERIE
España

REF: 15-1098P - 100 g
REF: 15-1098M - 300 g

Nuestra receta propia especial para productos asados es muy aromática.

En su composición entran más de 15 especias y hierbas aromáticas para darle su inconfundible olor y sabor: tomillo, comino, orégano, romero, nuez moscada, sal, pimienta y todos los ingredientes de nuestra mezcla de curry.



PIMENTÓN DULCE
España

REF: 15-1012R - 50 g
REF: 15-1012M - 250 g



PIMENTÓN DULCE AHUMADO
España

REF: 15-1071R - 50 g
REF: 15-1071M - 250 g



PIMENTÓN PICANTE AHUMADO
España

REF: 15-1072R - 50 g
REF: 15-1072M - 250 g

EL VIAJE DE LAS ESPECIAS de SOC Chef nos traslada por todo el mundo, donde trabajamos en estrecha colaboración con productores y recolectores de especias, apasionados como nosotros. Cada chef encontrará en nuestra selección un abanico de aromas y perfumes para crear según su sensibilidad y sus ganas de sorprender a sus clientes y comensales.

- ✓ Relación de proximidad con los productores en su país de origen
- ✓ Cosecha del año
- ✓ Máxima frescura gracias al envase PET termosellado
- ✓ Respeto de nuestras especificaciones y estándares de calidad
- ✓ Envases pensados para permitir más rotación



AJÍ MOLIDO
América de Sur

REF: 15-1017P - 90 g
REF: 15-1017M - 200 g



ANIS VERDE EN GRANO
Siria

REF: 15-1075P - 120 g
REF: 15-1075M - 300 g



AJO GRANULADO
China

REF: 15-1094R - 70 g
REF: 15-1094M - 350 g



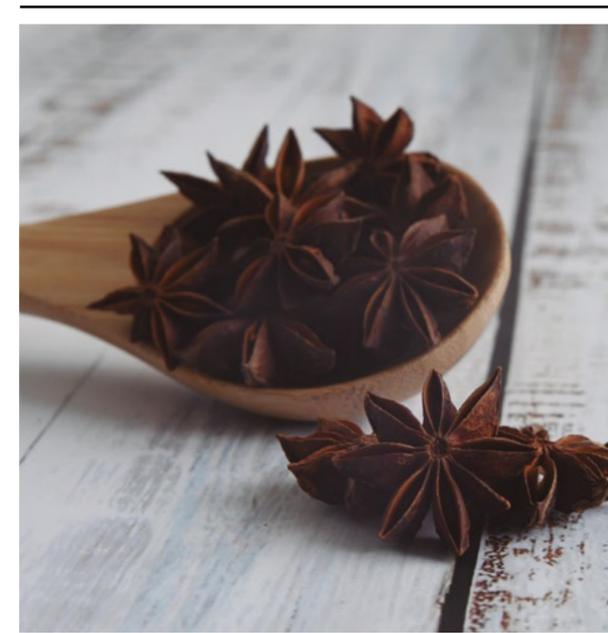
ANÍS ESTRELLADO
China

REF: 15-1035P - 40 g
REF: 15-1035M - 130 g



ANÍS ESTRELLADO BIO
Vietnam

REF: 15-1035BIOP - 40 g
REF: 15-1035BIOM - 130 g



Nuestro anís estrellado es originario de China.

Es el fruto del árbol perenne que crece en los bosques asiáticos y es una planta totalmente diferente al anís.

Los frutos se cosechan poco antes de la maduración para disfrutar de su aroma dulce e intenso en cocina, pastelería y gastronomía líquida.

Se trata de una preciosa vaina en forma de estrella de 8 puntas, con **aroma de anís verde y notas frescas de hinojo, con un sabor algo parecido al del regaliz.**

Se suele utilizar entero en sopas y guisos de carne, o infusiones calientes, bebidas frías con y sin alcohol.

Es uno de los ingredientes de la conocida mezcla 5 Especies de la cocina china.

Combinada con el cardamomo verde es toda una experiencia organoléptica.

CARDAMOMO VERDE

Guatemala

REF: 15-1008R - 40 g
REF: 15-1008P - 100 g
REF: 15-1008M - 250 g

Nuestro cardamomo verde se cultiva en Guatemala. Recolectado en su punto óptimo de madurez, nos invaden sus intensos aromas nada más oler las vainas.

Recomendamos consumir nuestro cardamomo verde machacado en el mortero, para aprovechar la explosión de notas cítricas, frescas y de pimienta de sus semillas.

Especia extensamente utilizada en Asia y Medio Oriente para realizar pasteles, bollos, panes, galletas, aromatizar bebidas como el té.

En cocina, se emplea para los arroces y las legumbres además de ser uno de los componentes de los currys.

Se combina muy bien con canela, jengibre, clavo, ... y chocolate. En coctelería, es una especia muy apreciada por los bartenders.



CLAVO

Madagascar

REF: 15-1005P - 100 g
REF: 15-1005M - 200 g



CAYENA EN RAMA

Madagascar

REF: 15-1021R - 30 g
REF: 15-1021P - 60 g
REF: 15-1021M - 130 g



HABA TONKA

Brasil

REF: 15-1065R - 40 g
REF: 15-1065P - 100 g
REF: 15-1065C - 500 g

Nuestra haba Tonka, cultivada en Brasil, encanta por sus aromas a almendra suave, a vainilla, a caramelo, a café para algunos o bien a tabaco para otros.

Además de su fineza, destaca por su calidez.

Rallada o en infusión, en cocina se combinará con pescados, verduras, crustáceos y carnes blancas.

Es un básico en pastelería para aromatizar una crema y en bombonería, se combina perfectamente con el chocolate.



CILANTRO EN GRANO

Egipto

REF: 15-1033P - 70 g
REF: 15-1033M - 150 g

Nuestro cilantro procede de Egipto, precisamente de la zona de Luxor. Destacan sus notas cítricas y leñosas, y florales.

Para disfrutar de todo su aroma y sabor intenso, recomendamos tostar las semillas enteras antes de molerlas.

Carnes, pescados, guisos y verduras se combinan perfectamente con el cilantro. Su toque a cítrico se aprecia mucho en pastelería.

COMINO EN GRANO

India

REF: 15-1030P - 120 g
REF: 15-1030M - 250 g

Nuestro comino en grano crece en la India.

Es la base de la mayoría de los currys al los que proporciona su característico aroma. Su uso está muy extendido en muchas otras cocinas del mundo.

Recomendamos tostar las semillas antes de añadirlo a sus guisos, tajine, hummus, verduras asadas como la berenjena, para disfrutar de toda su fuerza aromática.



CURRY

India

REF: 15-1029P - 90 g
REF: 15-1029M - 200 g



CURRY DE MADRÁS AHUMADO

India

REF: 15-1069P - 100 g
REF: 15-1069M - 250 g



COMINO MOLIDO

India

REF: 15-1020P - 100 g
REF: 15-1020M - 250 g



CURRY TANDOORI MASSALA AHUMADO

India

REF: 15-1074P - 120 g
REF: 15-1074M - 250 g

Esta mezcla de especias debe su nombre al horno de barro "tandoor" tradicionalmente excavado en el suelo, utilizado en el norte de la India y Afganistán. Mezcla de especias, tan emblemática de India con su color rojo intenso, tiene un sabor ligeramente ahumado y salado. Bastante fresco y no tan caliente como otros currys.



CÚRCUMA MOLIDA

Madagascar

REF: 15-1004P - 100 g
REF: 15-1004M - 200 g

Se utiliza como especia, colorante alimentario y entra en la composición de muchas mezclas. Originaria del sureste de la India se cultiva mucho en Asia y en África. Ideal en cremas, carnes, verduras asadas, ...



GARAM MASALA

España

REF: 15-1106M - 250 g
REF: 15-1106P - 100 g

Excelente para tus guisos con carne o verdura, con quinoa, para realizar tus currys...

Fenugreco, canela, hinojo, pimienta negra, cardamomo verde, cilantro, ...



RAZ EL HANOUT

España

REF: 15-1107M - 250 g
REF: 15-1107P - 100 g

Aporta un toque aromático y exótico a platos salados tipo tajine, pastilla, arroces, panes, marinadas y cualquier plato de nuestra cocina al que queramos aportar sabores cautivadores, intensos y elegantes:

Jengibre, cúrcuma, comino, canela, cilantro, pimientón, pimienta negra, cardamomo verde, clavo, nuez moscada, pétalos de rosa, ...

HIBISCO FLOR
Egipto
REF: 15-1018P - 60 g
REF: 15-1018M - 100 g



Nuestra flor de hibisco se cultiva en Egipto, a las orillas del río Nilo, en la zona de Luxor, como mucha delicadez y todo el saber hacer de nuestro recolector local. Una vez secados sus pétalos **sin calor, al aire ambiente y a la sombra**, obtenemos una especia con intenso aroma floral y ácido.

La flor de hibisco conviene a la elaboración de platos y bebidas, sean calientes o frías. Con su característico e intenso color rojo, se puede crio-infundir en coctelería. Añadir a una base de té, o bien realizar una infusión para una ganache o incorporar tal cual en una ganache para aportar crujiente a la textura. En una ensalada, aportará sabor, color y textura.



FLOR DE LAVANDA
Francia
REF: 15-1026M - 70 g

Nuestra flor de lavanda proviene de la Provenza, en el sureste de Francia.

El recolector con quien colaboramos destina gran parte de su producción a la industria cosmética, debido a su gran riqueza aromática.

Cada año, SOC Chef proponemos una flor de lavanda exquisita, para que los chefs podáis realizar helados, ganache, salsas, infusiones.



FLOR DE LA PASIÓN
Etiopía
REF: 15-1080P - 50 g
REF: 15-1080M - 120 g



ROSA DE DAMASCO
Siria
REF: 15-1099P - 36 g
REF: 15-1099M - 70 g

Se utiliza entera, infusionada, machacada en un mortero

LIMÓN NEGRO SECO
Irán



REF: 15-1079P - 20 g
REF: 15-1079M - 60 g

Nuestro limón negro seco se cultiva y se recoge en Irán. Es un básico de la cocina persa, y de la zona del Medio Oriente. Es todo un concentrado de aromas por descubrir.

Sus aromas, en su formato entero, no son otros que potentes notas de limón verde que, si los molem, cambian a notas más ahumadas y más dulces.

Lo podemos usar a trocitos o machacado en un mortero para enriquecer guisos, sopas y salsas. Una mezcla compleja de notas ácidas, ahumadas, dulces para realizar ganache con chocolate e incluso helados. Marida estupendamente con la cerveza rubia.



MOSTAZA EN GRANO
Canadá
REF: 15-1078P - 150 g
REF: 15-1078M - 350 g

Estas semillas de mostaza son picantes con notas dulces. Se puede consumir en granos y molido. Recomendamos tostar las semillas en una sartén antes de molerlas.

Ideal para preparar una receta de conejo en salsa de mostaza, canapés caseros, ensaladas de tomate, filete de pescado blanco o papas fritas en sartén.



JENGIBRE MOLIDO
Madagascar
REF: 15-1031P - 100 g
REF: 15-1031M - 200 g

Exótico, fragante, elegante. Nuestro jengibre proviene de Madagascar y la molienda la realizamos nosotros para mantener toda su frescura y sus aromas.



WASABI EN POLVO
Japón
REF: 15-1076R - 40 g
REF: 15-1076P - 100 g
REF: 15-1076M - 240 g

Picante pero no "pungente". Sabor herbáceo, combinado con persistente olor verde y fresco. Sugerencias: bacalao al horno "en papillote", con verduras, salsas de vinagreta, sopa fría, conejo o pollo asado, pastel de salmón al horno, aguacate,...

Crea tu propia pasta Wasabi: mezcla una pequeña cantidad de polvo con unas gotas de salsa de soja y listos.



NUEZ MOSCADA ENTERA
Indonesia
REF: 15-1022P - 120 g
REF: 15-1022M - 300 g

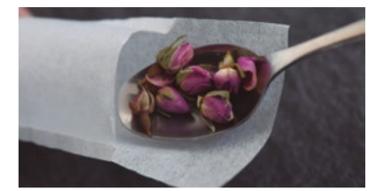
Utilizar un rallador para moler esta nuez para intensificar su aroma y su sabor



NUEZ MOSCADA MOLIDA
Indonesia
REF: 15-1016P - 120 g
REF: 15-1016M - 300 g



REGALIZ EN POLVO
Turquía
REF: 15-1077P - 80 g
REF: 15-1077M - 200 g



BOLSA DE PAPEL PARA INFUSIÓN
REF: 02-100803 - 100 u
Para infusionar especias, hierbas secas, pimentas, tés, infusiones.



BAYAS DE SZECHUAN VERDE
China

REF: 15-1067P - 50 g
REF: 15-1067M - 120 g

Destacan por su gran frescor y sus aromas florales cercanos a los del jazmín. Se combina muy bien con los productos del mar, quesos y hace muy buena pareja con el chocolate.

las bayas de Szechuan verde y rojo se pueden utilizar:

- enteras
- molidas
- en infusión
- machacadas en el mortero



BAYAS DE SZECHUAN ROJO
China

REF: 15-1066P - 50 g
REF: 15-1066M - 120 g

Muy preciadas y apreciadas por su potencia y sus notas cítricas que nos cautivan por su mezcla de frescor y calor. Acompañante ideal de foie gras, pescados, chocolate y fruta tropical.



BAYAS TIMUR, TIMUT
Nepal

REF: 15-1070R - 30 g
REF: 15-1070P - 70 g
REF: 15-1070M - 150 g

Esta pequeña baya es la especia comúnmente utilizada por las poblaciones conocidas en el Terai, región de las "tierras húmedas" al sur de Nepal. Se le llama también "Pimienta Pomelo". Al oler las bayas de Timur, destacan sus notas de pomelo, flores, y balsámicas. Cuando la probamos, resulta delicada, afrutada y floral, ligeramente picante.

Podemos consumirla entera, machada en el mortero, infundada, molida. Se combina a la perfección con muchos ingredientes.



BAYAS DE ENEBRO
Europa

REF: 15-1024P - 80 g
REF: 15-1024M - 200 g

El enebro se encuentra en zonas montañosas. Son bayas muy utilizadas en coctelería, como aromatización de la ginebra. Se utiliza también para aromatizar otras bebidas. En la cocina, las bayas de enebro son ideales para aromatizar platos de carne, adobos y salsas. Antes de usarlas hay que machacarlas un poco en el mortero, así desprenderán toda su esencia.

MOLINILLO SOC Chef

REF: 18-7166
Tamaño: 65x135 mm

Para que puedas disfrutar de especias recién molidas ! Perfecto para todo tipo de especias, sales y pimentas en grano de la gama SOC Chef.

- ✓ 3 niveles de molienda ajustables para un resultado óptimo
- ✓ Diseño moderno, combinación de cristal grueso y resistente y plástico, con una tapa que se ajusta perfectamente
- ✓ Fácil de usar y de limpiar

El molinillo se entrega vacío.



ORÉGANO
Italia

REF: 15-1014P - 30 g
REF: 15-1014M - 60 g

Nuestro orégano procede de Italia. Es una hierba seca muy habitual en nuestra cocina mediterránea. Las hojas secas aportan mucho más sabor y aroma que cuando se utiliza fresco. Le caracteriza un ligero toque amargo y picante y su gran potencia aromática. Se trata de uno de los ingredientes principales del Chimichurri y es fantástico para carnes o pescados a la parrilla. Dará un toque final genial en las pizzas y focaccias, como aderezo de las ensaladas. Recomendamos consumirla con quesos también. Se añade siempre al final de la cocción para preservar todo su aroma. Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.



ALBAHACA
Europa

REF: 15-1097P - 40 g
REF: 15-1097M - 100 g

Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.



TOMILLO
Europa

REF: 15-1093P - 50 g
REF: 15-1093M - 120 g

Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.



ENELDO
Europa

REF: 15-1096R - 15 g
REF: 15-1096M - 100 g

Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.



PEREJIL
Europa

REF: 15-1095M - 60 g

Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.

HOJA DE LAUREL
España

REF: 15-1023M - 25 g

Nuestras hojas de laurel son de cultivo nacional de la zona del Mediterráneo. Mantiene todo su sabor cuando se secan sus hojas. En cocina, proporciona un aroma cálido y para usarlas, recomendamos machacarlas un poco antes de añadirlo a sus preparaciones. Se trata de un ingrediente esencial para el Curry. Es genial para guisos, sopas y arroces, y un gran clásico en la cocción de lentejas y garbanzos. Hierba aromática secada a temperatura ambiente para preservar todo su aroma.





La Sal y la Pimienta del Mundo

Naturales, especiadas, exóticas.
Fina, en cristales, blanca, rosa, negra.
Sigue nuestro viaje por el mundo.

  <p>FLOR DE SAL MADAGASCAR REF: 15-1039P - 200 g REF: 15-1039M - 400 g</p>	  <p>FLOR DE SAL MADAGASCAR CON YUZU REF: 15-1044R - 90 g REF: 15-1044P - 200 g</p>	  <p>FLOR DE SAL MADAGASCAR CON ESPECIAS REF: 15-1036R - 90 g REF: 15-1036P - 200 g</p>
<p>La flor de sal se forma en la superficie del agua de mar y se recolecta de forma artesanal, a mano, con mucho cariño y delicadeza. Blancura, pureza, y gusto inigualables.</p>	<p>El yuzu aporta sus notas cítricas y exóticas a la flor de sal.</p>	<p>Cilantro, ajo, sésamo tostado, comino y fenogreco le confieren a esta flor de sal un bouquet aromático oriental combinado con un color muy agradable.</p>
  <p>DIAMANTE DE SAL ROSA Paquistán - Himalaya REF: 15-1038R - 110 g REF: 15-1038P - 250 g REF: 15-1038M - 500 g</p>	  <p>SAL ROSA CON TRUFA España REF: 15-1037R - 130 g REF: 15-1037P - 250 g</p>	  <p>SAL AZUL DE PERSIA Irán REF: 15-1042R - 100 g REF: 15-1042P - 250 g</p>
<p></p>	<p></p>	<p>Sal de mar, con cristales, muy perfumada. Ideal con toda clase de carnes, pescados y verduras.</p>
  <p>SAL SALISH OCEANO PACÍFICO AHUMADA Estados Unidos REF: 15-1040P - 250 g REF: 15-1040M - 500 g</p>	<p></p>	<p>Es una sal de textura fina. Ideal con carnes a la brasa, pescados, huevos.</p>
  <p>SAL VIKINGA, SAL DANESA AHUMADA España REF: 15-1041R - 80 g REF: 15-1041P - 200 g REF: 15-1041M - 400 g</p>	<p></p>	<p>Además de la sal, lleva cúrcuma, cebolla y pimienta negra. Una receta con carácter para acompañar carnes, pescados, verduras y huevos. Color muy apetecible, sorprende por su originalidad.</p>
  <p>SAL NEGRA DE HAWAI Estados Unidos REF: 15-1043R - 110 g REF: 15-1043P - 250 g REF: 15-1043M - 500 g</p>	<p></p>	<p>Sal marina proveniente de las rocas de lava de estas tierras volcánicas. De grano grueso, textura crujiente. Ideal con pescados y mariscos, como acabado de un carpaccio, carnes y verduras asadas. Aporta un toque de color elegante y exótico.</p>



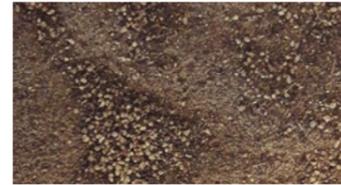
PIMIENTA NEGRA EN GRANO
Asia

REF: 15-1007P - 120 g
REF: 15-1007M - 300 g



PIMIENTA BLANCA EN GRANO
Asia

REF: 15-1028P - 150 g
REF: 15-1028M - 300 g



PIMIENTA NEGRA MOLIDA
Asia

REF: 15-1010P - 120 g
REF: 15-1010M - 300 g



PIMIENTA BLANCA MOLIDA
Asia

REF: 15-1015P - 120 g
REF: 15-1015M - 300 g



PIMIENTA MULTICOLOR
Asia

REF: 15-1034P - 120 g
REF: 15-1034M - 250 g



PIMIENTA JAMAICA

REF: 15-1032P - 80 g
REF: 15-1032M - 200 g

El tamaño de las bayas de la Pimienta de Jamaica es significativamente mayor que las demás pimientas. Agradable aroma y sabor suave, muy fácil de incluir en infinidad de elaboraciones culinarias (cremas, carnes, pescados...). Nuestro consejo, molerla justo en el momento en que se va a condimentar.



PIMIENTA NEGRA SARAWAK
Malasia

REF: 15-1108M - 300 g
REF: 15-1108P - 120 g

Utilizada ligeramente machacada en un mortero o bien molida, disfrutaremos de su compleja potencia aromática.

La pimienta negra de Sarawak acompaña idealmente todo tipo de carnes, pescados, foie gras, quesos, vinagretas, frutas, sin olvidar el chocolate.

La Pimienta Negra de Sarawak se cultiva en el norte de la isla de Borneo, concretamente en el estado de Sarawak perteneciente a Malasia.

Las bayas de sus racimos se recolectan a mano siguiendo una tradición artesanal, antes de dejar secar los granos al sol.

Notas afrutadas que dejan poco a poco paso a su picante cálido, sin agresividad, para ir a notas florales, con un final amaderado y especiado.



PIMIENTA ROSA SECA
Madagascar

REF: 15-1001R - 30 g
REF: 15-1001P - 60 g
REF: 15-1001M - 150 g

Nuestras bayas rosas son recogidas en su punto de madurez y calibradas a mano por nuestro equipo en Madagascar en el noreste de la isla.

De color intenso, aroma fresco y floral sin ninguna agresividad. Requiere la misma delicadeza cuando la manipulamos en la cocina que cuando se recoge.

Ideal para acompañar un ceviche, un tataki, aves, una ganache de chocolate, utilizada entera o bien molida.



PIMIENTA LARGA DE ETIOPIA AHUMADA
África

REF: 15-1081P - 70 g
REF: 15-1081M - 150 g

Al igual que la pimienta larga de Java, destaca por su forma y su complejidad aromática. Pimienta muy perfumada, de gran potencia aromática con sus notas ahumadas que enseguida nos captivan.

En boca percibimos toda su complejidad y nos gusta su persistencia y frescor.

Será el acompañante ideal de muchos platos dulces y salados.

Se puede utilizar rallada, machacada en un mortero o bien molida para los paladares gourmet.



PIMIENTA LARGA DE JAVA
Indonesia

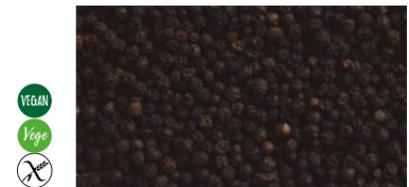
REF: 15-1068P - 90 g
REF: 15-1068M - 200 g

Producto excepcional para los amantes de emociones gustativas.

Cálida y picante a la vez, con notas dulces, amaderadas y mucha sutileza.

Pimienta en forma de pequeña espiga que suele estar confundida con la pimienta larga ahumada de Etiopía.

Se puede utilizar rallada, machacada en un mortero o bien molida, para combinar con carnes, salsas, verduras y recetas dulces.



PIMIENTA MALABAR
India

REF: 15-1105P - 120 g
REF: 15-1105M - 250 g

Suave evocación de tierras lejanas y exóticas. Originaria de Malabar, en el estado de Kerala en la India. Recomendamos machacarla en el mortero antes de utilizarla en preparaciones a base de carne, verduras, y en sus postres.



PIMIENTA "VOATSIPERIFERY"
SILVESTRE Madagascar

REF: 15-1006P - 120 g
REF: 15-1006M - 250 g

Variedad Voatsiperifery, cultivada y recogida en la isla de Madagascar, entre 25 y 30 m de altura, en estado silvestre. Destaca por su exquisitez aromática, y especiada, con intensas y persistentes notas de madera, florales y cítricas. El chocolate y la pimienta Voatsiperifery hacen muy buena pareja.

marinadas

100% NATURALES "Clean Label"

Preparaciones semi líquidas y listas para usar, a base de aceite e ingredientes 100% naturales.

Solución para personalizar y valorar:

- ✓ Carnes
- ✓ Pescados
- ✓ Mariscos
- ✓ Verduras
- ✓ como relleno de crep y tacos, por ejemplo con el marinado Tex Mex
- ✓ como condimento de pastas, arroces y demás cereales

Para una misma pieza, 10 marinadas para viajar por los sabores del mundo, con un resultado gourmet, y un sabor auténtico.

Para obtener un óptimo resultado, se recomienda **marinar durante 12 horas** 

• carnes y pescados:

 80 a 100 g por kilo de producto a marinar

• verduras:

 40 a 50 g por kilo de producto a marinar

• pastas, arroces y demás cereales/guarniciones

 a gusto del chef

Cocción:

Una vez marinado el producto de su elección, podrá realizar la cocción utilizando:

- ✓ Plancha
- ✓ Inducción
- ✓ Wok
- ✓ Horno
- ✓ Barbacoa



MARINADA TOMILLO Y LIMÓN

13-1001 - 500 g

- Aroma natural de limón
- Tomillo



MARINADA CURRY

13-1002 - 500 g



MARINADA HAWÁI

13-1003 - 500 g

- Pimiento
- Plantas aromáticas



MARINADA PIMIENTÓN DE LA VERA DOP

13-1004 - 500 g



MARINADA CON CÍTRICOS Y PIMIENTA DE TIMUR

13-1005 - 500 g

- Naranja
- Pimienta de Timur



MARINADA PROVENZAL

13-1006 - 500 g

- Tomate
- Plantas aromáticas y especias provenzales



MARINADA CON AJO DE OSO

13-1007 - 500 g



MARINADA TOMATES SECOS

13-1008 - 500 g



MARINADA NAPOLITANA

13-1010 - 500 g

- Tomate
- Albahaca, orégano, ajo.



MARINADA TEX MEX

13-1000 - 500 g

- Mezcla especias para tacos.



En su envase original, conservación a temperatura ambiente. Una vez abierto, Conservación en nevera 3 semanas. Antes de usar, remover para obtener una mezcla homogénea.



Superalimentos y Semillas
 Ingredientes altamente recomendables
 para una **alimentación saludable**

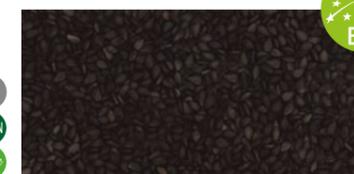
Las semillas son muy **densas en nutrientes** porque contienen **grasas saludables** para el organismo junto con **vitaminas, minerales y proteínas**.



SEMILLAS DE SÉSAMO
Egipto

REF: 15-1011P - 120 g
 REF: 15-1011M - 300 g

El sésamo o ajonjolí tiene un gran contenido de fibra y es una excelente fuente de proteína vegetal. Nuestro sésamo es crudo, sin tostar.



SEMILLAS DE SÉSAMO
NEGRO
Bolivia

REF: 15-1104BIOP - 120 g
 REF: 15-1104BIOM - 300 g



SEMILLAS DE AMAPOLA
España

REF: 15-1019P - 120 g
 REF: 15-1019M - 300 g

Las semillas de amapola son el ingrediente perfecto para sumar sabor y nutrientes a cualquier dieta que pretenda ser saludable y equilibrada.



SEMILLAS DE CÁÑAMO
PELADAS ECOLÓGICAS
Lituania

REF: 15-1102BIOG - 500 g

Alto contenido en proteínas, fibra y nutrientes como Omega 3, hierro, Vitamina A, D y E.

Muy bajo en sal y sin azúcar.



SEMILLA DE CHÍA
Argentina

REF: 15-1051BIOM - 400 g
 REF: 15-1051BIOG - 700 g

La chía es una semilla que absorbe entre 9 y 10 veces su peso en agua, de manera que proveen de hidratación por largos periodos de tiempo.

Contribuye a mejorar los niveles de presión sanguínea, colesterol, triglicéridos y generan un aporte extra de energía.



QUINOA TRICOLOR
Bolivia

REF: 15-1049BIOM - 400 g
 REF: 15-1049BIOG - 800 g

La quinoa posee antioxidantes y contiene fibra soluble que ayuda a reducir los niveles de azúcar en sangre y a bajar el colesterol.

Es una excelente fuente de proteínas.



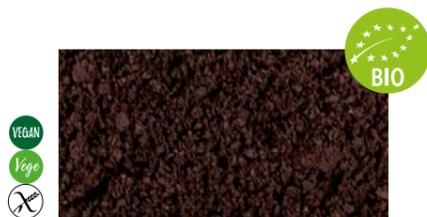
QUINOA BLANCA
Bolivia

REF: 14-2020BIO - 400 g
 REF: 14-2028BIO - 800 g

Todas nuestras **semillas** están disponibles en sacos de 5kg y de 25kg.

Alto contenido de **fitonutrientes**, componentes orgánicos que se encuentran en los vegetales, que proporcionan **propiedades saludables**.

Açaí



AÇAÍ EN POLVO
Brasil

REF: 15-1058BIOP - 100 g
REF: 15-1058BIOM - 250 g
REF: 15-1058BIOG - 450 g

El Açaí de SOC Chef es una baya procedente de Brasil. Esta baya está considerada como la que posee mayor capacidad antioxidante.

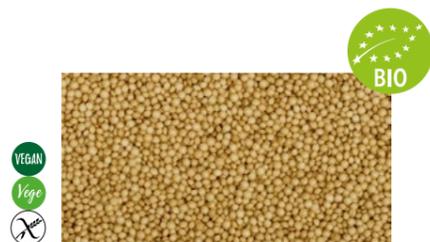


LÚCUMA EN POLVO
Perú

REF: 15-1063BIOP - 150 g
REF: 15-1063BIOG - 600 g

Nuestra Lúcuma procede de Pasco (centro de Perú). Contiene beneficiosos compuestos, como beta-caroteno, vitaminas y minerales, así como fibra y carbohidratos.

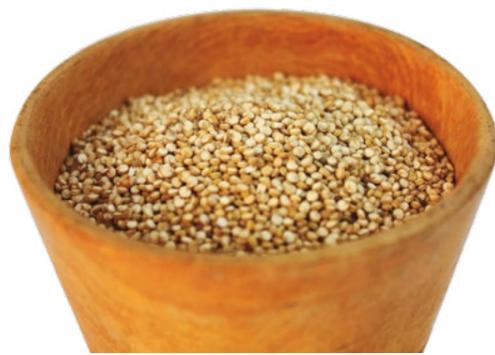
Lúcuma



AMARANTO
Perú

REF: 15-1045BIOP - 180 g
REF: 15-1045BIOG - 800 g

El amaranto es un pseudocereal que nos aporta una fuente importante de proteína, calcio, minerales y fibra. Ayuda a disminuir los niveles de colesterol.



Todos nuestros **superalimentos** están disponibles en sacos de 5kg y de 25kg.



BAYAS DE GOJI
China

REF: 15-1101P - 100 g
REF: 15-1101M - 250 g



Alto poder antioxidante y ricas en vitamina A, combinación que favorece la estimulación del sistema inmunológico y el mantenimiento de la juventud del cuerpo.



MACA EN POLVO
Perú

REF: 15-1060BIOP - 100 g
REF: 15-1060BIOG - 600 g

La maca es una planta que crece en la sierra central de Perú.

Es nutritiva y energética, proporciona propiedades estimulantes para el sistema inmunitario.





Harinas

Harina de garbanzo, de quinoa, de chía, de avena,... nuevas harinas que posibilitan nuevas elaboraciones, para quienes son vegetarianos, veganos o simplemente para aquellas personas que cuidan de su alimentación. Cada una de ellas con sabores diferentes y muy interesantes a nivel nutricional.

Las harinas de SOC Chef son casi todas certificadas BIO y algunas sin GLUTEN. Algunas se utilizan solas, otras se combinan para realizar un sinfín de recetas dulces y saladas (tartas, pasteles, empanadas, croquetas, ...).



HARINA DE AMARANTO Perú

REF: 15-1052BIOG - 600 g

La harina de amaranto se deriva de las semillas de la planta de amaranto y tiene toda una gama de efectos beneficiosos sobre el cuerpo: antiinflamatorias, fortalece el sistema inmunológico, antiviral, bactericida, antifúngico y cicatrizante.



HARINA DE AVENA España

REF: 15-1053BIOG - 500 g

La avena aporta proteínas, hidratos de carbono de absorción lenta y también aporta grasas insaturadas.



HARINA DE CHÍA Bolivia

REF: 15-1054BIOG - 500 g

La harina de Chía es rica en fibras y en calcio. Tiene menos calorías que la harina de trigo y es rica en minerales.



HARINA DE MANDIOCA Brasil

REF: 15-1055BIOG - 700 g

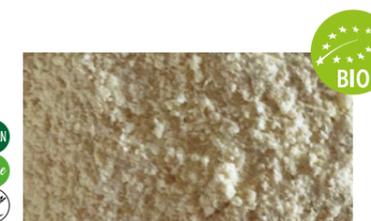
La mandioca es un tubérculo que se produce en Sudamérica. Es un alimento rico en hidratos de carbono, fibra, proteína vegetal, vitaminas y minerales.



HARINA DE QUINOA BLANCA Bolivia

REF: 15-1056BIOG - 500 g

La harina es el producto resultante de la molienda de quinoa. Reduce el colesterol en el organismo y es rica en litio, hierro, fósforo, calcio, vitamina E y vitaminas del grupo B.



HARINA DE GARBANZO España

REF: 15-1100BIOG - 500 g

Harina con alto contenido en proteínas vegetales, fibra y hierro. Hidrato de carbono de absorción lenta que favorece la digestión y aptos para dietas para bajar peso y para deportistas. Con la mezcla con agua, puede actuar como sustituto del huevo. Ideal para rebozados o como espesante.

Todas nuestras **harinas** están disponibles en sacos de 5kg y de 25kg.





El jardín del mar

Algas deshidratadas



Enteras, en copos y en polvo
Para un explosión de sabor, color y textura

Alga marina recolectada a mano en su medio natural en la Bretaña francesa y el Golfo de Vizcaya. Son **algas deshidratadas en frío** para no alterar sus propiedades nutricionales.

Puede contener pequeños materiales naturales de origen marino y trazas de moluscos, crustáceos y pescado.



AGAR AGAR

REF: 15-2006MBIO - 80 g - COPOS
REF: 15-2006GBIO - 150 g - COPOS

El Agar agar es un polisacárido natural de origen vegetal obtenido de las algas rojas marinas.

Gelificante, espesante natural y espumante.

Modo de uso: Tres pasos necesarios: dispersión, hidratación y disolución.

Dispersar en agua, con una fuerte agitación y calentar hasta ebullición (100°C), hasta conseguir su completa disolución. Al enfriar, la solución acuosa forma un gel.



ESPIRULINA

(Arthrospira platensis)

REF: 15-2008RBIO - 60 g - POLVO
REF: 15-2008PBIO - 130 g - POLVO
REF: 15-2008MBIO - 250 g - POLVO

Sabores: Sabor a mar.

Modo de uso: Listo para consumir. No necesita preparación previa. Añadir directamente a la comida como una especia para aromatizar cremas, pastas, carne o pescado. Mezclar con pan rallado y harina para rebozados. Se puede usar en masas de pan y de hojaldre.



NORI

(Porphyra sp.)

REF: 15-2005MBIO - 80 g - COPOS
REF: 15-2005GBIO - 150 g - COPOS

Sabores: Sabor a crustáceos.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 5 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 5 veces su peso en seco.

Usos: Como condimento. Rehidratada durante 3 minutos para añadir en ensaladas. Hervida como ingrediente en sopas, cremas, croquetas y como guarnición para acompañar pescado o marisco.



NORI EN HOJA

(Porphyra yezoensis)

REF: 15-2015BIO - 125 g
50 hojas de 19 x 20,5 cm.

Producto elaborado a partir de la hoja de alga marina alimentaria Nori, triturada, tostada y envasada.

Para la preparación de Sushi.



ESPAQUETI DE MAR
(*Himanthalia elongata*)

REF: 15-2012P BIO - 170 g - POLVO
REF: 15-2000CBIO - 400 g - ENTERA

Sabores: Sabor a mar, en crudo sabor a judía fresca.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 20 minutos, cambiar el agua y mantener en remojo otros 20 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 10 veces su peso en seco.

Usos: En polvo como condimento. Hervido durante 10 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco. Alto poder espesante útil en salsas.



KOMBU
(*Laminaria ochroleuca*)

REF: 15-2011P BIO - 150 g - POLVO
REF: 15-2011MBIO - 350 g - POLVO

REF: 15-2001CBIO - 200 g - ENTERA
REF: 15-2001PBIO - 50 g - ENTERA

Sabores: Intenso sabor a mar yodado y ligeramente ahumado.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 20 minutos, cambiar el agua y mantener en remojo otros 20 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 7 veces su peso en seco.

Usos: En polvo como condimento. Hervido durante 35-40 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco. Alto poder espesante útil en salsas.

**AGUA DE MAR 100% NATURAL
MICROFILTRADA EN FRIO**

REF: 08-101 - 2 L

- ✓ La **mineralización y el sabor** que este agua presenta es útil no solo para la salud sino también para su uso en la gastronomía.
- ✓ Su **uso para cocción de mariscos y pescados** potencia su sabor natural a mar y con el punto de sal óptimo.
- ✓ Resulta especialmente adecuada **para descongelar** ya que **preserva las cualidades originales** del producto.
- ✓ Es un **conservante natural** por su contenido en sal.
- ✓ Agua de cocina 100% natural y saludable.



Proporción de agua de mar en la cocción	100%	75% a 100%	35%
Alimento	Algas . Mariscos	Pescados	Verduras . Pasta . Arroz



DULSE
(*Palmaria palmata*)

REF: 15-2002CBIO - 250 g - ENTERA
REF: 15-2002PBIO - 50 g - ENTERA

Sabores: Sabor a crustáceos.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 5 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 4 veces su peso en seco.

Usos: Hervido durante 15 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco.



WAKAME
(*Undaria pinnatifida*)

REF: 15-2010P BIO - 130 g - POLVO
REF: 15-2003CBIO - 250 g - ENTERA
REF: 15-2003PBIO - 50 g - ENTERA

Sabores: Suave sabor a mar.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 10 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 10 veces su peso en seco.

Usos: En polvo como condimento. Hervido durante 5 minutos, hidratado en salsas o hervida en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco.



MUSGO ESTRELLADO
(*Mastocarpus stellatus*)

REF: 15-2013CBIO - 300 g - ENTERA - Musgo Estrellado
REF: 15-2013PBIO - 50 g - ENTERA - Musgo Estrellado

Sabores: Sabor intenso y a crustáceos.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 5 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 6 veces su peso en seco.

Usos: Hervido durante 20 minutos, en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco.



LECHUGA DE MAR
(*Ulva sp.*)

REF: 15-2007MBIO - 40 g - COPOS
REF: 15-2007GBIO - 100 g - COPOS
REF: 15-2009MBIO - 150 g - POLVO

Sabores: Intenso sabor a mar.

Modo de uso: Rehidratación, sumergir en agua durante 10 minutos, cambiar el agua y mantener en remojo otros 5 minutos. Cuando se rehidrata aumenta 6 veces su peso en seco.

Usos: En polvo como condimento. Hervido durante 3 minutos, hidratado en ensaladas o hervida en sopas, cremas, croquetas, como guarnición para pescado o marisco.



SOC Chef - Alcoholes

Empresas con las que colaboramos y distribuimos en exclusiva en el territorio nacional por los valores comunes que nos unen.



COINTREAU CONCENTRADO 60°

REF: 03-SCSCOIC01/1 - 1 L
REF: 03-SVSCOIC01/1 - 5 L

Producto natural obtenido de la maceración y destilación de pieles de naranjas dulces y amargas, seleccionadas por su gran sabor.

No azucarado, es utilizado para aromatizar cremas, jarabes, helados, chocolates, trufas, ganaches...

Aroma polivalente por excelencia, se asocia perfectamente con todas las esencias: frutas del bosque, frutos secos, cítricos, vainilla, café, caramelo, chocolate, etc.

COINTREAU 60°, un aroma único con un nivel de aceite esencial tan alto que permite legalmente denominarlo como "aroma natural de naranja".



COGNAC REMY MARTIN 50°

REF: 03-SCECOGCO1/1 - 1 L
REF: 03-SVCGCOGCO1/1 - 5 L

Este "Fine Champagne" obtenido desde las mejores variedades de uvas de la zona de Cognac, destilado dos veces y envejecido en pequeñas barricas de roble "Limousin", ha sido desarrollado especialmente para usarlo en gastronomía.

La intensidad de los aromas de maderas y florales, lo hacen el compañero ideal en chocolatería, bombonería y heladería.

Muy apreciado en las elaboraciones pasteleras con frutos secos y frutas (praliné, frutas confitadas, albaricoque, uvas secas), de especias (canela, vainilla) y de café.



SCOTCH WHISKY LABEL 5 60°

REF: 03-SCEWKY/8 - 1 L
REF: 03-SVEWKY/77 - 5 L

Auténtico Scotch Whisky, elaborado respetando la tradición escocesa, con fino aroma y un toque a malta. Un Scotch Whisky de referencia: Label 5 en una versión especialmente dedicada a los profesionales.

Ideal para aromatizar mousses, ganaches, bizcochos...

La concentración aromática y los 60° de alcohol permite el resultado buscado en una receta poniendo de 2 a 3 veces menos que un whisky clásico (38°) con una persistencia aromática prolongada.

RON SAINT JAMES 54°

REF: 03-RCSRHUCOI/1 - 1 L
REF: 03-RVSRHUCOI/3 - 5 L

Conjunto de rones artesanos de la Martinica; el "Grand Fond Gallion" St. James se caracteriza por su finura, su gusto afrutado de caña de azúcar y su intensidad.

Es el más utilizado para cremas pasteleras, muselina, "borrachos" al chocolate o con uvas pasas o frutos confitados para heladería.

Se asocia bien a las frutas exóticas (piña, plátano, mango, coco, etc), a los cítricos, frutos secos, especias (vainilla, canela, jengibre) y al café.

Saint James, el ron más empleado en la pastelería francesa.



RON BLANCO PREMIUM GASTRONOMIE 54°

REF: 03-RCSRHU000012 - 1 L

Ron de alta complejidad aromática, seleccionado para asegurar una aromatización máxima en las elaboraciones, reservado para los profesionales.

Tiene un fuerte carácter aromático de tipo vainilla, frutas maduras (plátano, piña).

Este ron es de las Antillas francesas que tiene gran parte de ron "Grand Fond" que acentúa aún más su fuerza aromática.



RON PREMIUM GASTRONOMIE 40°

REF: 03-RVSRHU000030 - 5 L
REF: 03-RCSRHU000011 - 1 L

Ron de alta complejidad aromática, seleccionado para asegurar una aromatización máxima en las elaboraciones, reservado para los profesionales.

Tiene un fuerte carácter aromático de tipo vainilla y frutas maduras (plátano, piña), con un toque de madera a diferencia del ron blanco.



BRANDY ST. REMY 60°

REF: 03-SCSBDYCOI/1 - 1 L
REF: 03-SVSBYCOI/1 - 5 L

Aguardiente tradicional elaborado a partir de los mejores vinos blancos, **este Brandy francés es el más vendido en el mundo.**

Su gran concentración de aromas afrutados y de pan de especias, permite una aromatización incomparable en todas las elaboraciones culinarias.

Se asocia especialmente con la miel, las especias y las frutas como la pera, melocotón, albaricoque, ciruela, etc. Así como también con el chocolate, el turrón y el café.



ARMAGNAC VSOP 60°

REF: 03-SCEARM/1 - 1 L

Aguardiente de vino, obtenido exclusivamente por la destilación de vino.

Denominación de origen de una zona geográfica del sud-oeste de Francia donde todo los Brandy se pueden llamar Armagnac.

Añejo de 6 años en barrica de roble francés.



BRANDY Y NARANJA PERE JACOBERT 60°

REF: 03-453 - 1 L

Sabor de un Brandy y del triple sec. Muy parecido al "Grand M..."



MARC DE CHAMPAGNE 60°

REF: 03-SCEMACCOY/1 - 1 L
REF: 03-SVEMACCOY/1 - 5 L

Aguardiente de uva, producido por uvas fermentadas y destiladas directamente por vapor de agua, sin la suma de otros ingredientes.

Creado en la zona vinícola de la Champagne Francesa, pasa varios años almacenado en cubas hasta estar listo.

Bebida con un sabor y un aroma afrutados muy agradables, uso común para sorbetes, postres y chocolate.

KIRSCH 45°

REF: 03-SCEKIR000109 - 1 L

Aguardiente potente y con carácter, **obtenido por la fermentación y destilación de cerezas.**

Elaborado exclusivamente para el uso profesional.

Aguardiente elaborado en el seno de Les Grandes Destilleries Peureux por maceración y destilación.

Esta operación permite proporcionar notas diversificadas y complementarias al aguardiente.

La selección de los componentes está centrada en la potencia para asegurar fuerza y estabilidad de los perfumes después de la elaboración (amasado, cocción, congelación...).



AGUARDIENTE FRAMBUESA 45°

REF: 03-SCEFRB000087 - 1 L

Elaborado exclusivamente para el uso profesional.

Aguardiente elaborado en el seno de Les Grandes Destilleries Peureux por maceración y destilación.

Esta operación permite proporcionar notas diversificadas y complementarias al aguardiente. La selección de los componentes está centrada en la potencia para asegurar fuerza y estabilidad de los perfumes después de la elaboración (amasado, cocción, congelación...).



PERA WILLIAM 45°

REF: 03-SCEWIL000134 - 1 L

Aguardiente potente y con carácter, obtenido por la fermentación y destilación de pera William. Elaborado exclusivamente para el uso profesional.

Aguardiente elaborado en el seno de Les Grandes Destilleries Peureux por maceración y destilación.

Esta operación permite proporcionar notas diversificadas y complementarias al aguardiente.

La selección de los componentes está centrada en la potencia para asegurar fuerza y estabilidad de los perfumes después de la elaboración (amasado, cocción, congelación...).



LICOR DE PERA WILLIAMS 25° GOLDEN

REF: 03-6697 - 1 L

Aguardiente de pera de más de 8 años, firma de la destilería Massenez.

Notas de vainilla y de caramelo que lo hacen inolvidable. Con una evolución en boca intensa con un final de fruta.

El excepcional licor de coctelería listo para disfrutar en gastronomía.

✓ SIN ALCOHOL



AROMA DE FLOR DE NARANJO SIN ALCOHOL

REF: 03-6601 - 1 L

Para aromatizar todas sus preparaciones en pastelería y bombonería.



CORAZON DE PASION 40°

REF: 03-6948 - 1 L

Aguardiente de la fruta de la pasión.



LIMONCELLO CONCENTRADO 70°

REF: 03-1698 - 1 L / 70°

Bebida espirituosa originaria de Italia, comúnmente elaborada a partir de la maceración de productos cítricos, normalmente limones.

Aroma intenso a limón.



MARASCO JACOBERT 60°

REF: 03-SC000109 - 1 L

Licor incoloro cuyo sabor procede principalmente de un destilado de cerezas de Marasco o del producto obtenido de la maceración de cerezas o fragmentos de cerezas en alcohol.



AMARETTO 60°

REF: 03-SCSAMACO/1 - 1 L
REF: 03-SVSAMACO/1 - 5 L

Concentrado de almendras amargas, que aporta 8 veces más aroma que un licor de 28°.

Ingrediente indispensable para elaborar Tiramisú, y dar un toque de almendra amarga.



CALVADOS PERE MAGLOIRE 60°

REF: 03-SCECALCO/1 - 1 L

Concentrado de un Calvados de reputación internacional, este aguardiente tradicional es el resultado de las mejores sidras cuidadosamente seleccionadas en la Normandía francesa.

Su perfume único de manzana sublima todos los tipos de pastelería, tartas, sorbetes y jugos.

Se emplea y se asocia también con frutos secos (praliné, pasta de almendra, nuez...), pasteles al queso o los pasteles de arroz, con chocolate, el caramelo blando, la canela y la vainilla.



Tiramisú con amaretto 60°

RON SAINT JAMES GELIFICADO

REF: 03-1746 - 2 L

✓ Producto gelificado libre de impuestos de alcohol

Conjunto de rones famosos y agrícolas de la Martinica y del "Grand Fond Gallion".

St James se caracteriza por su finura, su gusto afrutado de caña de azúcar y su intensidad.

Es el más utilizado para cremas pasteleras, muselina, "borrachos" al chocolate o con uvas pasas o frutos confitados para heladería.

Se asocia bien a las frutas exóticas (piña, plátano, mango, coco, etc), a los cítricos, frutos secos, especias (vainilla, canela, jengibre) y al café.

Saint James, el ron más empleado en la pastelería francesa.



KIRSCH GELIFICADO 50°

REF: 03-1747 - 2 L

✓ Producto gelificado libre de impuestos de alcohol

Aguardiente potente y con carácter, obtenido por la fermentación y destilación de cerezas.

Elaborado exclusivamente para el uso profesional.

Aguardiente elaborado en el seno de Les Grandes Destilleries Peureux por combinación: esta operación permite proporcionar notas diversificadas y complementarias al aguardiente.

La selección de los componentes está centrada en la potencia para asegurar fuerza y estabilidad de los perfumes después de la elaboración (amasado, cocción, congelación...).





GRIOTTINES ORIGINAL 15°

REF: 03-SCGGT/130 - 1 L

REF: 03-SCGGT/120 - 3 L

REF: 03-09 - 33 cl (con su caja de presentación gourmet)

Cereza Silvestre variedad griotte deshuedas. Griottines pueden ser utilizadas tanto en recetas dulces como saladas y en cócteles, abriendo camino a la creatividad.

Griottines ORIGINAL con licor y Kirsch.



GRIOTTINES COINTREAU 15°

REF: 03-SCGGT/54 - 1 L

REF: 03-SCGGT/109 - 3 L

Cereza Silvestre variedad griotte deshuedas.

Griottines pueden ser utilizadas tanto en recetas dulces como saladas y en cócteles, abriendo camino a la creatividad.

Griottines COINTREAU encarna la perfecta combinación de dos sabores de tendencia.

15% de Cointreau añadido que aporta notas cítricas.



GRIOTTINES ORIGINAL CORTADAS CON JUGO ESPESO 15°

REF: 03-SCGGT/116 - 3 L

Cereza Silvestre variedad griotte deshuedas. Griottines pueden ser utilizadas tanto en recetas dulces como saladas y en cócteles, abriendo camino a la creatividad.

Deliciosas Griottines ORIGINAL con licor y Kirsch, cortadas y con jugo espeso.

Ideales para incorporar en helado o como relleno de una capa de un pastel.



✓ SIN ALCOHOL

JUGO GRIOTTINES 0°

REF: 03-XCGGTI000006 - 1 L

Un concentrado de Griottines sin alcohol obtenido por concentración al vacío de jugo de Griottines.

Un producto único que entra en la composición de capas, rellenos, aromatización de helados...

Griottines; el secreto de los mejores Chefs del mundo.

Ideal para acompañar foie gras y mezclar con vinagre.



GRIOTTINES DECOR 25°

REF: 03-SCGGT/122 - 1 L

REF: 03-SCGGT/118 - 3 L

Cereza Silvestre variedad griotte deshuedas.

Griottines pueden ser utilizadas tanto en recetas dulces como saladas y en cócteles, abriendo camino a la creatividad.

Griottines DECOR, con licor y Kirsch, es la guinda del pastel.

Para usar en decoración directa o bañada en chocolate. Con su rabo natural.



GRIOTTINES CHOCOLATIER ESCURRIDO 23°

REF: 03-SVGGTE000087 - 25 kg

Cereza silvestre variedad griotte 23°, **deshuesada de calibre 14mm.**

Ecurrida y servida en bandeja.

Especial para molde de bombón.



FRAMBOISINES 15°

REF: 03-SCFFRB/7 - 1 L

REF: 03-SCFFRB/4 - 3 L

FRAMBOISINES son pequeñas y deliciosas frambuesas con licor de frambuesa y aguardiente, 100% natural, sin colorantes ni conservantes.

Las frambuesas son rigurosamente seleccionadas de la mejor variedad de bayas.

FRAMBOISINES ofrece todo el aroma de la frambuesa, la textura firme de estas deliciosas bayas de color brillante y sabor muy perfumado, sutil y de una mayor intensificación de las sucesivas maceraciones.



Griottines®





Total fuerza aromática contenida en la versión **Licor con una graduación del 25% o la innovadora versión Spray con un 69%** que permite toques intensos de aromas naturales de forma fácil y muy cómoda.

Para dar respuesta a la creciente demanda de coctelería "verde" y cócteles con vegetales y hierbas aromáticas.

Unas pocas gotas son necesarias para aromatizar también nuestros platos y ensaladas: tanto para vinagretas originales, salsas, o para intensificar sabores.

3-4 pulverizaciones del Spray para obtener una aromatización sutil y natural.

Una invitación a la frescura del huerto. Imaginación al poder en la barra y en la cocina.



LICOR Y SPRAY GARDEN PARTY - ALBAHACA

REF: 03-7082 - Licor 25% - 37.5 cl
REF: 03-2528 - Spray 69% - 10 cl



LICOR Y SPRAY GARDEN PARTY - CILANTRO

REF: 03-7078 - Licor 25% - 37.5 cl
REF: 03-4617 - Spray 69% - 10 cl



LICOR Y SPRAY GARDEN PARTY - PEPINO

REF: 03-7079 - Licor 25% - 37.5 cl
REF: 03-2533 - Spray 69% - 10 zcl



LICOR Y SPRAY GARDEN PARTY - TOMATE SECO

REF: 03-7079 - Licor 25% - 37.5 cl
REF: 03-2534 - Spray 69% - 10 cl



LICOR Y SPRAY GARDEN PARTY - TOMILLO

REF: 03-7079 - Licor 25% - 37.5 cl
REF: 03-2533 - Spray 69% - 10 cl



LICOR Y SPRAY GARDEN PARTY - ROMERO

REF: 03-7079 - Licor 25% - 37.5 cl
REF: 03-2533 - Spray 69% - 10 cl



Una gama más cercana a la naturaleza :

PROCESO DE LOS LICORES & SPRAYS GARDEN PARTY

SELECCIÓN

Un paso crucial: la rigurosa selección de verduras frescas, plantas aromáticas o especias ...

MACERACIÓN

Siguiendo una receta innovadora, bien guardada y experta, las materias primas se sumergen en el mejor alcohol.

DESTILACIÓN

Luego viene la destilación, siguiendo una receta familiar de larga tradición ...

REFINACIÓN

Para los SPRAYS, la fabricación está casi terminada: ¡una simple adición de agua permite ajustar el grado al 69%!

FINALIZACIÓN

El licor se embotella y se etiqueta, luego se pone en cajas de cartón.

¡Pero para los licores, agregamos azúcar!

Geles de flamear en frío de SOC Chef para dar un toque de sabor a sus platos de forma sencilla y fácil.



Utilizando poca cantidad, conseguimos un efecto WOW en sala y en la mesa.

- ✓ ALCOHOL GELIFICADO CON METIL SOC CHEF
- ✓ SIN GOTEO
- ✓ DURACIÓN 2 MINUTOS
- ✓ SIN HUMO DURANTE LA COMBUSTIÓN DEL ALCOHOL AL SER GELIFICADO
- ✓ SIN RESIDUO DE ALCOHOL AL FINAL
- ✓ SIN RIESGO



Cóctel flameado de Patxi Troitiño



GEL PARA FLAMEAR PIMIENTA NEGRA

REF: 03-3003 - 200 ml



GEL PARA FLAMEAR CHILE

REF: 03-3007 - 200 ml



GEL PARA FLAMEAR TOMILLO

REF: 03-3002 - 200 ml



Botella dosificadora de 200 ml para una fácil y precisa aplicación



GEL PARA FLAMEAR AHUMADO

REF: 03-3004 - 200 ml



GEL PARA FLAMEAR COINTREAU

REF: 03-3005 - 200 ml



Costillas al horno con gel para flamear de pimienta



Pizza con gel para flamear de chile



Ensalada de queso de cabra con gel para flamear de tomillo



GEL PARA FLAMEAR CAMELO

REF: 03-3001 - 200 ml



CAMELO TROCEADO UNIDOSIS 9G.

REF: 03-3006 125 U.



Crema catalana con gel para flamear de caramelo



El compromiso de **calidad e innovación** de **SOC CHEF** se traslada también a ofrecer a nuestro cliente artículos que responden a la categoría de utensilios.

Somos **transformadores de plástico de uso alimentario.**

Ofrecemos soluciones para que nuestro cliente pueda **garantizar la inocuidad del producto**, así como el **control de contaminantes y de migración de elementos externos** durante la manipulación de utensilios de plástico técnico según marca el **HACCP.**

Utensilios

Transformador de plásticos técnicos de uso alimentario y productor de sustituto de plástico, con una producción de bolsas BIO correspondiendo a la nueva normativa aplicable el 01/01/2020.

Además de cumplir la norma europea, nuestras bolsas BIO son aptas para reciclar en el contenedor de compost doméstico.



PCC

MANGA PREMIUM
ROLLO de 100 MANGAS
disponible en 40 cm - 55 cm - 65cm

Flexible, resistente y termosellable de máxima calidad, ideal para cremas calientes y masas espesas.

Triángulo isósceles con doble soldadura que garantiza una resistencia máxima.

REF: 02-110811 - Caja 100 unidades - 40 cm en rollo
REF: 02-104128 - Caja 100 unidades - 54 cm en rollo
REF: 02-104129 - Caja 100 unidades - 65 cm en rollo



PCC

MANGA PREMIUM SUELTA
caja de 100 mangas - 55 cm

REF: 02-104130

Caja triangular de 100 Mangas Premium de 55 cm sueltas.

Flexible, resistente y termosellable de máxima calidad, ideal para cremas calientes y masas espesas.

Triángulo isósceles con doble soldadura, que garantiza una resistencia máxima.



MANGA PROFESIONAL
rollo de 100 MANGAS
disponible en 43 cm - 55 cm - 65cm

Flexible, resistente y termosellable.
Con un lado recto y otro con doble soldadura.

REF: 02-5001 - Caja 100 unidades - 43 cm en rollo
REF: 02-5002 - Caja 100 unidades - 55 cm en rollo
REF: 02-5003 - Caja 100 unidades - 65 cm en rollo



PCC

MANGA PROFESIONAL AZUL
rollo de 100 MANGAS - 55 cm

REF: 02-222955 - Caja 100 unidades - 55 cm en rollo

Flexible, resistente y termosellable.
Con un lado recto y otro con doble soldadura.

Color azul para ver fácilmente la punta una vez cortada.



PCC

MANGA PROFESIONAL VERDE
rollo de 100 MANGAS - 55cm

REF: 02-222900 - Caja 100 unidades - 55 cm en rollo

Flexible, resistente y termosellable.
Con un lado recto y otro con doble soldadura.

Color verde para ver fácilmente la punta una vez cortada.



MANGA ALTA DENSIDAD
Rollo de 100 mangas
disponible en
30 - 40 - 45 - 50 - 55 - 60 - 65 cm

Para trabajar productos fríos, ligeros como: nata, mousse...



MANGAS DE NYLON
paquete de 12 mangas
disponible en
25 - 30 - 35 - 40 - 45 -
50 - 55 - 60 - 65 - 70 cm



MANGA DE ALGODÓN
(con punta reforzada)
paquete de 12 mangas
Disponibles en
25 - 30 - 35 - 40 - 45 -
50 - 55 - 60 - 65 - 70 cm



MANGA AL VACÍO
paquete de 100 mangas - 55cm

REF: 02-0120100 - 100 unidades
Máxima conservación hermética.

MANGA DE ALGODÓN (para escribir)
paquete de 12 mangas - 20cm

Especial para escribir.
Manga apta **para microondas** para calentar el chocolate.

REF: 02-106010 - 12 unidades



SOC Chef garantiza una gama de papel de horno fabricada de forma responsable y sostenible. Es mucho más que un papel de horno:

- ✓ Fibra natural
- ✓ Sin colorante
- ✓ Sin agente blanqueador
- ✓ Sin químicos

Sin riesgo para el medio ambiente, y sin riesgo de migración de químicos.

Papeles de horno de diferentes gramajes y cubiertos con varias capas de silicona por ambos lados, para ser antiadherentes, resistentes al calor y poder reutilizarse varias veces en el horno.



PAPEL DE HORNO GASTRO
hojas de 53 x 32,5 cm
41g/m²
Caja de 500 hojas

REF: 02-853615

- 1 caja 500 hojas
- Papel de horno GASTRO
- Reutilizable de 4 a 6 veces
- Papel horno **siliconado por ambos lados**
- Tratamiento waterproof, ideal para la cocción "papillote"



PAPEL DE HORNO EXTRA PREMIUM
hojas de 60 x 40 cm
45g/m²
Caja de 500 hojas

REF: 02-853617

- 1 caja 500 hojas
- Papel horno **siliconado por ambos lados**
- Reutilizable de 6 a 10 veces



PAPEL DE HORNO PREMIUM
hojas de 60 x 40 cm
41g/m²
Caja de 500 hojas

REF: 02-853613

- 1 caja 500 hojas
- Papel horno **siliconado por ambos lados**
- Reutilizable de 4 a 6 veces



PAPEL DE HORNO PREMIUM
hojas de 62 x 42 cm
41g/m²
Caja de 1.000 hojas

REF: 02-853616

- 1 caja 1.000 hojas
- Papel horno **siliconado por ambos lados** PREMIUM
- Reutilizable de 4 a 6 veces



PAPEL DE HORNO MARRÓN
hojas de 40 x 60 cm
41g/m²
Caja de 500 hojas

REF: 02-853618

- 1 caja de 500 hojas
- Fibra natural
- Sin blanqueador
- Papel horno **siliconado por ambos lados**
- Reutilizable de 4 a 6 veces



PAPEL DE HORNO PREMIUM
bobina de 200 m x 40 cm
41g/m²

REF: 02-853614

- Bobina de papel de horno **siliconado por ambos lados**



KRAFT CARTON BOXES FOR TAKE AWAY SERVICE
Pack of 50 units (shipped flat)

Ref. 02-8026 25 x 25 x 8cm
Ref. 02-8027 29 x 29 x 8cm
Ref. 02-8028 43 x 29.5 x 8cm

- 100% recyclable material
- Very Resistent
- Easy to assemble
- Customization available in 1 color from 500 units per size



CAJAS DE TRANSPORTE APILABLES CARTÓN
Color blanco
60x40x10 cm
Paquete de 50 cajas

REF: 02-8019

- **Solución para un transporte seguro**
- Mismo formato que las placas y el papel de horno 60 x 40
- Montaje fácil y simple
- Cartón resistente
- Reutilizable y reciclable



PAPEL PARAFINADO PARA COMIDAS PARA LLEVAR
Pack of 1.000 units

Ref: 02-8029 40g 125mm x 175mm
Ref: 02-8030 40g 175mm x 250mm
Ref: 02-8031 40g 250mm x 350mm

- Resistente, ideal para cualquier elaboración frita con textura húmeda (bagels, hamburguesas, quesos, ...)
- Papel parafinado ambas caras
- 3 medidas
- Contacto directo con los alimentos sin alterar su gusto



CAJA TABLETA CHOCOLATE KRAFT
Paquete de 50 unidades

Ref. 02-8032 CAJA TABLETA CHOCOLATE KRAFT 8,2 x 16,4 x 1,4cm



CAJA TABLETA CHOCOLATE IMPRESIÓN DIGITAL
A partir de 250 unidades
Caja auto montable entregada plana

Ref. 02-8033 CAJA TABLETA CHOCOLATE IMPRESIÓN DIGITAL 8,2 x 16,4 x 1,4cm



3 tipos de bolsas al vacío:

- ✓ conservación
- ✓ cocción
- ✓ retráctil

BOLSAS VACÍO CONSERVACIÓN Paquete 100 bolsas

- Varios grosores
- Varias medidas

REF: 04-15100 - 80 micras (150X200mm) - 100 u.
REF: 04-15101 - 80 micras (200X300mm) - 100 u.
REF: 04-15102 - 80 micras (350X500mm) - 100 u.
REF: 04-15103 - 140 micras (200X300mm) - 100 u.
REF: 04-15104 - 140 micras (350X500mm) - 100 u.

Para ser usadas para aislar el producto del aire y poder alargar su conservación, tanto a temperatura ambiente como en frío o congelado.



BOLSAS VACÍO RETRACTIL Paquete 100 bolsas

REF: 04-15108 - (180x250mm) - 100 u.
REF: 04-15109 - (250x350mm) - 100 u.

El proceso de envasado sería el mismo que el de conservación, pero sometiendo el producto después a un baño de pocos segundos a unos 90°C para la contracción del plástico sobrante.

Este método mejora la presentación del producto envasado a la vez que permite su mejor compactación.



BOLSAS VACÍO COCCIÓN

REF: 04-15105 - 90 micras (150X200mm) - 100 u.
REF: 04-15106 - 90 micras (200x300mm) - 200 u.
REF: 04-15107 - 90 micras (350x500mm) - 100 u.

Resistente al calor, hasta 120°C para poder aplicar la cocción al vacío.
Reconocible en la soldadura.



BOLSA DE PAPEL PARA INFUSIÓN 8 x 18.5 cm

REF: 02-100803 - 100 u.

- Bolsas de papel para infundir especias, hierbas secas, pimientas, té, infusiones
- Mantiene todos los aromas y permite su difusión
- Se puede usar en las bolsas de cocción al vacío
- Base desplegable y solapa con abertura grande para facilitar el llenado

BOLSAS PAN BIO "Home Compost" Paquete de 250 udes Caja de 8 paquetes de 250 udes Macro-perforadas para que el pan respire

04-161006	250un. Bolsa pan cort. ROJO BIO	16+(5+5)x60cm
04-161007	250un. Bolsa pan cort. VIOLET BIO	23+(5.5+5.5)x50cm
04-161002	250un. Bolsa pan cort. MARRÓN BIO	12+(5+5)x45cm
04-161004	250un. Bolsa pan cort. AZUL BIO	16+(5+5)x43cm
04-161005	250un. Bolsa pan cort. BEIGE BIO	23+(4+4)x40cm
04-161001	250un. Bolsa pan cort. AMARILLO BIO	12+(5+5)x35cm



- ✓ Sin olor
- ✓ Con transparencia
- ✓ Nuestras bolsas pueden ir en el contenedor de compost doméstico

Bolsas de pan que cumplen con la directiva y la normativa europea en vigor.

BOLSAS FONDO PLANO TRANSLÚCIDAS

REF: 04-15 (32x22x25cm) - paquete de 250 bolsas
REF: 04-16 (35x30x28cm) - paquete de 250 bolsas
REF: 04-17 (42x28x32cm) - paquete de 250 bolsas
REF: 04-18 (26x14x30cm) - paquete de 150 bolsas
REF: 04-19 (26x19x25cm) - paquete de 150 bolsas

- ✓ Reciclables
- ✓ Reutilizables
- ✓ Gran resistencia (55 micras)
- ✓ Asas planas y blandas
- ✓ Material PEBD que cumple con la directiva y la normativa europea en vigor para reducir el impacto en el medio ambiente de los envases y de sus residuos (Normativa CE 2021)



BOLSA "QUICK-PACK"

REF: 04-14
1 caja de 10 paquetes de 100 bolsas

REF: 04-14100
1 caja de 100 bolsas

Una sola bolsa para diferentes tamaños de cajas y bandejas.



BOLSA BIODEGRADABLE y COMPOSTABLE

REF: 04-16100 (40 x 50 cm) - 100 u.

- Bolsa fabricada con materias primas naturales altamente resistente y **totalmente biodegradable y compostable**
- Apta para el cubo para materia orgánica de 10L
- Personalizable en 1 color (marrón) ambas caras, a partir de 20.000 udes

Cocinar a baja temperatura, lentamente y de forma controlada, productos en crudo que están envasados en bolsas resistentes al calor.

Las **ventajas principales** de esta técnica de cocción son:

- Evitar la total **oxidación de los alimentos**
- Mantener todo **su sabor, olor y textura** así como **sus valores nutricionales**.
- Potenciar **el aroma**
- Mantener todos **los jugos del producto**





Protección de carro que evita la contaminación de los alimentos frescos que pueda contener.



PROTECCIÓN DE CARRO
rollo de 100 fundas pre-cortadas

✓ REF: 02-851281

1 rollo de 100 protecciones pre-cortadas,
carro de 60x40 (115/65x185 cm)

✓ REF: 02-105787

1 rollo de 100 protecciones pre-cortadas,
carro 60x80 CHR (GN2/1) (152/86x190cm)

- Protección higiénica de un solo uso para carros gastronómicos
- Fácil de usar
- Se sirve en bobinas de 100 fundas en rollos pre-cortadas, a través del dispensador que cuelga a la altura del carro
- Producto cada día más indispensable por los exigentes controles de Sanidad



DISPENSADOR ACERO INOXIDABLE
(para rollo de protectores de carro)

REF: 02-851737



PROTECCIÓN PARA PLACA
50x70 cm
Color blanco
Paquete 100 protecciones

REF: 02-100616

- Para placa de 60x40 cm y 62x42 cm
- Plástico técnico que impide el intercambio de olores entre diferentes productos.
- Apta para cámara de fermentación.
- Ideal para servicios de catering.



CIERRE TWIST

REF: 02-100014

1 Caja de 2000 Cierres
"Twist & Twist" rojo para bolsas.



ACETATO

REF: 07-0004

Plancha acetato 40 cm x 60 cm
(200 micras)



FILM ESTIRABLE ALIMENTARIO

Alta resistencia 8 micras

✓ REF: 02-650023
30 cm x 300 m

✓ REF: 02-650024
45 cm x 300 m



CÁPSULAS de ALUMINIO
cuadradas 35x35 mm

REF: 07-04CR

- 2.500 cápsulas oro cuadrada
- Altura 13 mm



CÁPSULAS de ALUMINIO
redondas diam. 70 mm

REF: 07-14R

- 1.350 cápsulas oro redondas
- Altura 30 mm



MOLINILLO

REF: 18-7166 65x135 mm

Para que puedas disfrutar de especias recién molidas!

Perfecto para todo tipo de especias, sales y pimientas en grano de la gama SOC Chef.

- ✓ 3 niveles de molienda ajustables para un resultado óptimo
- ✓ Diseño moderno, combinación de cristal grueso y resistente y plástico, con una tapa que se ajusta perfectamente
- ✓ Fácil de usar y de limpiar

El molinillo se entrega vacío.



CINTA TRANSPARENTE PVC

Varias alturas disponibles

- REF: 07-01030 - 250 m x 30 mm (100 micras)
- REF: 07-01035 - 250 m x 35 mm (100 micras)
- REF: 07-01040 - 250 m x 40 mm (100 micras)
- REF: 07-01045 - 250 m x 45 mm (100 micras)
- REF: 07-01050 - 250 m x 50 mm (100 micras)
- REF: 07-01055 - 250 m x 55 mm (100 micras)
- REF: 07-01060 - 250 m x 60 mm (100 micras)

- REF: 07-01540 - 100 m x 40 mm (150 micras)
- REF: 07-01545 - 100 m x 45 mm (150 micras)
- REF: 07-01550 - 100 m x 50 mm (150 micras)

- REF: 07-02030 - 250 m x 30 mm (200 micras)
- REF: 07-02035 - 250 m x 35 mm (200 micras)
- REF: 07-02040 - 250 m x 40 mm (200 micras)
- REF: 07-02045 - 250 m x 45 mm (200 micras)
- REF: 07-02050 - 250 m x 50 mm (200 micras)
- REF: 07-02055 - 250 m x 55 mm (200 micras)
- REF: 07-02060 - 250 m x 60 mm (200 micras)

Servicio de corte a medidas a partir de 4 rollos.



HOJA de GUITARRA

✓ REF: 02-100615 lámina de 60 x 40 cm

✓ REF: 02-100617 lámina de 53 x 32.5 cm

Paquete 100 hojas de guitarra

- Flexible, no se rompe.
- Apto para la congelación.
- Diferentes usos: para montar pasteles al revés o con dos hojas para hacer decoración de chocolate para dar
- Brillo en ambos lados.

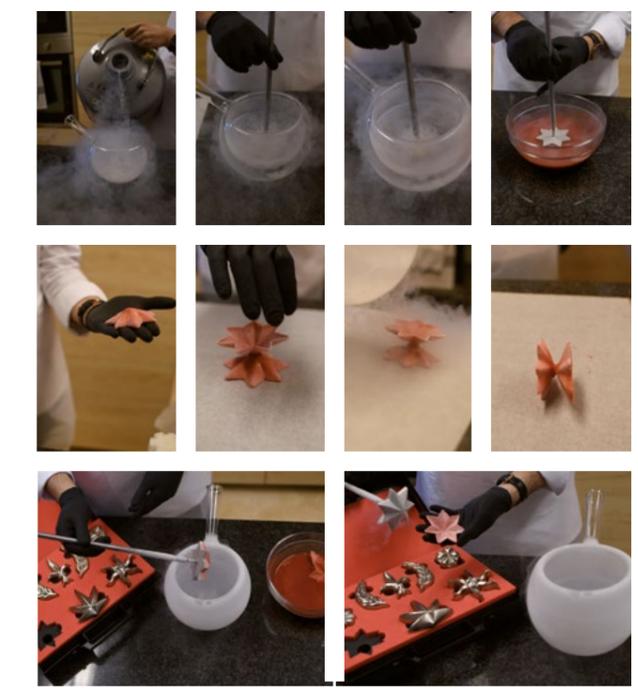


Criomoldeado Martin Lippo

MALETA con un SET de HERRAMIENTAS DE CRIOMOLDEADOS EN NITRÓGENO LÍQUIDO

REF: 04-MALETA

Apto para freír +180°C
Apto para fríocongelación -200°C



- ✓ Con este kit se pueden crear formas diversas, hojas, flores simples y compuestas, etc..
- ✓ Material de alta calidad
- ✓ Resiste el contacto con nitrógeno líquido sin deformarse o dañarse
- ✓ Contiene varilla extensora para trabajar cómodamente.



BÁSCULA DE PRECISIÓN

REF: 18-7165

de 0,1 g a 500 g



BOLSAS DESECANTES

REF: 02-100800 - 25 bolsas de 2 g

Gel de sílice granulado para la protección antihumedad interior.

KIT DE ESFERIFICACIÓN

REF: 18-7163

- 1 kit esferificación contiene:
- ✓ 2 jeringas
 - ✓ 1 juego de cucharas dosificadoras
 - ✓ 2 cucharas perforadas



PIPETA TRANSPARENTE

REF: 18-15467C

Bolsa de 100 Pipetas de 4 ml.



Colores disponibles:



DELANTAL

REF: 02-100784 - Blanco

REF: 02-100790 - Azul

Bolsa de 100 u.

Delantal desechable de un solo uso P.E.

Talla única.



BATA PARA VISITAS

REF: 02-100786

Bolsa de 10 batas.

Bata de visita un solo uso para industria alimentaria. PP no tejido.

Talla única.



CUBRE BARBAS

REF: 02-100788

Bolsa de 100 u.



Colores disponibles:



GUANTES NITRILO

REF: 02-100810 - GUANTES NITRILO AZUL (talla M)

REF: 02-100811 - GUANTES NITRILO AZUL (talla L)

REF: 02-100812 - GUANTES NITRILO AZUL (talla XL)

REF: 02-100816 - GUANTES NITRILO NEGRO (talla M)

REF: 02-100817 - GUANTES NITRILO NEGRO (talla L)

REF: 02-100818 - GUANTES NITRILO NEGRO (talla XL)

Cajas de 100 u.

Diseñados para evitar reacciones alérgicas durante su uso.



CUBRE MANGAS

REF: 02-100791

Bolsa de 100 u.



CUBRE ZAPATOS

REF: 02-100789

Bolsa de 100 u. Talla única.



GORRO

REF: 02-100785

Bolsa de 100 u.

Gorro higiénico desechable de un solo uso. Fabricado en PP no tejido.



Ajustable



GORRO COCINERO DE PAPEL

REF: 02-100792

Bolsa de 10 u.



Ajustable



GORRO COCINERO INFANTIL DE PAPEL

REF: 02-100793

Bolsa de 25 u.